Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

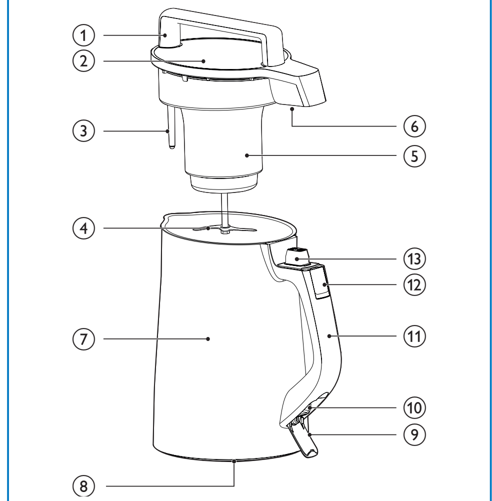
HD2072
HD2073



User manual
用户手册
Petunjuk pengguna
Manual pengguna
Hướng dẫn sử dụng
คู่มือการใช้

PHILIPS

1 Overview



① Handle of the top unit		
② Control Panel		
	• Functional buttons	• **Select**
		• **Start**
		• **Easy Clean**
	• Indicators	• **Soymilk**
		• **Five Grains Soymilk**
		• **Rice Paste**
		• **Fruit/ Veggie Drink**
		• **Pureed Soup**
		• **Corn Juice** (HD2073 only)
		• **In Progress**
		• **Keep Warm**
		• **Easy Clean**
③ Overflow sensor - Monitor soymilk and prevent overflowing		
④ Blade		
⑤ Lower part of the top unit		
⑥ Upper plug		
⑦ Pot unit		
⑧ Base		
⑨ Power connection cover		
⑩ Power cord connector		
⑪ Pot handle		
⑫ Waterproof lid for coupling - prevent drip or splash, which makes washing safer		
⑬ Upper plug connector		

PHILIPS

UM Leaflet_HD2072-73
ASEAN
WK1245.3
4241 210 12391 (1/3)

Important safety instructions

Read this user manual carefully before you use the appliance, and save the user manual for future reference.

Before processing:

- Before you insert the plug into the power outlet, make sure that the appliance is assembled correctly.
- Make sure that your hands are dry before you insert the plug into the power outlet.
- Before you connect the appliance to the power, make sure that the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local power voltage.
- This appliance can only be used with a grounded plug. Make sure that the plug is firmly inserted into the power outlet.
- Never connect this appliance to a timer switch, to avoid a hazardous situation.
- Make sure that you clean the appliance before use (see the "Cleaning before first use" section).
- Do not use this appliance to heat up soymilk or other liquid foods.
- Never use the appliance for dry heating.
- Never add contents (including water) above **MAX** (the maximum level indication) or below **MIN** (the minimum level indication).
- If the power cord, the plug, or other parts are damaged, do not use the appliance.
- If the power cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service center authorized by Philips or similarly qualified persons to avoid a hazard.
- Do not replace parts of the appliance yourself.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- For their safety, do not allow children to play with the appliance.
- Make sure that the water you add into the soymilk maker is warm in ambient temperature.
- This appliance is intended for household use only.

During processing:

- Do not use this appliance on an unstable or uneven surface.
- Keep the appliance and its power cord out of the reach of children.
- Never let the appliance run unattended.
- Be careful when lifting the top unit in upright position, keep a good distance from steam to avoid burns or scalding.
- Do not touch the steam or the metal parts of the appliance, to avoid burns or scalding.
- Do not disconnect the power cord or remove the top unit before processing is complete.
- If you have to stop processing, disconnect the power cord before you perform other operations.
- If there is a power outage no less than 3 minutes after start processing, do not immediately restart the soymilk maker. Empty the contents in the soymilk maker, and then put in new contents before restarting. Otherwise, the contents will stick to the pot or overflow, or the appliance will set off a long alarm.

After processing:

- Disconnect the power before you continue other operations.
- Disconnect the power and remove the power cord before cleaning or disassembling this appliance.
- To prevent steam scalding, keep a certain distance from the soymilk maker before you lift the top unit.
- The blade on the top unit is sharp. Be careful not to cut yourself or others.
- To prevent a short circuit or an electric shock,
  - do not use water to rinse the outside of the pot unit or top unit (including the top unit handle, control panel, upper plug, upper plug connector, and the power cord connector) and keep them away from drip or splash;
  - do not immerse the top unit in water;
  - do not immerse the base of the soymilk maker in water.
- Use a microwave oven to heat up cold soymilk. Do not use this appliance to heat it, as the contents will stick to the inner side of the pot.
- Some foods may discolor the overflow sensor. This is perfectly normal.
- Store the power cord in a cool and dry place.
- To prevent an electric shock, do not use the power cord to connect other appliances.

Electromagnetic Fields (EMF)

- This Philips soymilk maker complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

2 Cleaning before first use

Method 1

1 Pour boiling water into the pot, put the top unit into it, then soak for 10 minutes.
2 Clean the appliance (see the "Cleaning" section)

Method 2

1 Follow the instructions in the "Make soymilk" section.
2 Pour the soymilk away when it is done, and then clean the appliance (see the "Cleaning" section).

Product information

Motor power: 150 W
Heating power: 900 W
Dimensions (L x W x H):

- Soymilk maker: 239.1 x 176.2 x 310.3 mm
- Packaging: 230 x 230 x 345 mm

Weight

- Net weight: 2.3 kg
- Gross weight: 3.1 kg

Capacity: 1000 - 1300 ml (for 2-4 servings)

For rated voltage and frequency information, refer to the typeplate on the product.
Product information is subjected to change without prior notice.

Guarantee and service

If you have a problem, need service, or need information, see www.philips.com/support or contact the Philips Consumer Care Center in your country.

Recycling

Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment.

3 Use the appliance

Warning

- If you wish to cancel a function once it is selected, do not lift the top unit to prevent the facial scalding. You can unplug the power cord, re-plug it, and then select another function.

Make soymilk

- Measure ingredients as instructed. You can adjust the quantity to fit your personal taste.
- For 2-4 people.

1 Take a cup of dry soybeans with supplied measuring cup and wash it thoroughly.
  - To extend the life of the blade, soak the soybeans (8-9 hours in fall and spring, 6-7 hours in summer, and 9-10 hours in winter) and wash it thoroughly before processing.
2 Put the soybeans evenly at the bottom of the pot.
3 Pour water into the pot. Make sure that the water level is between **MAX** (the maximum level indication) and **MIN** (the minimum level indication).
4 Put the top unit into the pot. Make sure that the upper plug is correctly inserted into the connector.
5 Open the power connection cover, insert the power cord, and connect the power.
  ↪ The indicators flash in cycle, indicating that the power is connected.
6 Press **Select** to select **Soymilk**.
  ↪ The **Soymilk** indicator lights up.
7 Press **Start**.
  ↪ The **In Progress** indicator flashes and the appliance sounds once, indicating that processing starts.
  ↪ After about 25 minutes, you will hear 6 beeps and the **Keep Warm** indicator will light up indicating that soymilk is ready. The appliance will automatically enter keep warm mode. This lasts for an hour, and then automatically stops (see the Keep warm section).
8 After processing, disconnect the power. Hold the handle of the pot tightly with one hand and lift the top unit with the other hand.
9 Filtrate soymilk with the filter and it is ready to serve. You can add some sugar before serving.

Tips

- To shorten the processing time, you can add warm water no hotter than 70°C.
- Soymilk can also be served without being filtrated.

Make five grains soymilk

- Measure ingredients as instructed. You can adjust the quantity to fit your personal taste.
- For 2-4 servings.

1 Measure 30g of soybeans (around 1/2 cup) and 50g of rice (around 1/2 cup) with the supplied measuring cup. Wash them thoroughly.
  - To extend the life of the blade, soak the soybeans (8-9 hours in fall and spring, 6-7 hours in summer, and 9-10 hours in winter) and wash it thoroughly before processing.
2 Put the rice and the soybeans evenly at the bottom of the pot.
3 Pour water into the pot. Make sure that the water level is between **MAX** (the maximum level indication) and **MIN** (the minimum level indication).
4 Put the top unit into the pot. Make sure that the upper plug is correctly inserted into the connector.
5 Open the power connection cover, insert the power cord, and connect the power.
  ↪ The indicators flash in cycle, indicating that the power is connected.
6 Press **Select** to select **Five Grains Soymilk**.
  ↪ The **Five Grains Soymilk** indicator lights up.
7 Press **Start**.
  ↪ The **In Progress** indicator flashes and the appliance sounds once, indicating that processing starts.
  ↪ After about 26 minutes, you will hear 6 beeps and the **Keep Warm** indicator will light up indicating that soymilk is ready. The appliance will automatically enter keep warm mode. This lasts for an hour, and then automatically stops (see the Keep warm section).
8 After processing, disconnect the power. Hold the handle of the pot tightly with one hand and lift the top unit with the other hand.
9 Pour soymilk into the soymilk cup, and it is ready to serve. You can add some sugar before serving.

Tip

- To shorten the processing time, you can add warm water no hotter than 70°C.

Make rice paste

- Measure ingredients as instructed. You can adjust the quantity to fit your personal taste.
- Example recipes: lily bulb and barley rice paste, for 2-4 servings.

1 Measure 35g of barley and 35g of rice (around 2/5 cup each) with supplied measuring cup. Then, take 20g of fresh lily bulbs (around 7-8 pieces). Wash them thoroughly.
2 Put the lily bulbs, barley, and rice evenly at the bottom of the pot.
3 Pour water into the pot. Make sure that the water level is between **MAX** (the maximum level indication) and **MIN** (the minimum level indication).
4 Put the top unit into the pot. Make sure that the upper plug is correctly inserted into the connector.
5 Open the power connection cover, insert the power cord, and connect the power.
  ↪ The indicators flash in cycle, indicating that the power is connected.
6 Press **Select** to select **Rice Paste**.
  ↪ The **Rice Paste** indicator lights up.
7 Press **Start**.
  ↪ The **In Progress** indicator flashes and the appliance sounds once, indicating that processing starts.
  ↪ After about 26 minutes, you will hear 6 beeps and the **Keep Warm** indicator will light up indicating that rice paste is ready. The appliance will automatically enter keep warm mode. This lasts for an hour, and then automatically stops (see the Keep warm section).
8 After processing, disconnect the power. Hold the handle of the pot tightly with one hand and lift the top unit with the other hand.
9 Pour rice paste into the soymilk cup, and it is ready to serve. You can add some sugar before serving.

Tip

- To shorten the processing time, you can add warm water no hotter than 70°C.

Make fruit/ veggie drink

- Measure ingredients as instructed. You can adjust the quantity to fit your personal taste.
- Example recipe: banana milkshake, for 2-4 servings.

1 Cut 3 bananas (about 400g) into 1 cm cubes.
2 Put the banana cubes evenly at the bottom of the pot.
3 Pour 300ml of milk and some water into the pot. Make sure that the water mark is between **MAX** (the maximum level indication) and **MIN** (the minimum level indication).
4 Put the top unit into the pot. Make sure that the upper plug is correctly inserted into the connector.
5 Open the power connection cover, insert the power cord, and connect the power.
  ↪ The indicators flash in cycle, indicating that the power is connected.
6 Press **Select** to select **Fruit/Veggie Drink**.
  ↪ The **Fruit/Veggie Drink** indicator lights up.
7 Press **Start**.
  ↪ The **In Progress** indicator flashes and the appliance sounds once, indicating that processing starts. After about 4 minutes, you will hear 6 beeps, indicating that milkshake is ready.
8 After processing, disconnect the power. Hold the handle of the pot tightly with one hand and lift the top unit with the other hand.
9 Pour banana milkshake into the soymilk cup, and it is ready to serve. You can add some sugar before serving.

Tips

- After banana milkshake is ready, serve at once to avoid oxidization.
- Wait about 10 minutes until the appliance cools down before the next use. This makes the appliance more durable.

Make vegetable puree soup

- Measure ingredients as instructed. You can adjust the quantity to fit your personal taste.
- Example recipes: tremella, lotus seed, and chinese date soup, for 2-4 servings.

1 Take 35g of dry lotus seeds, 20g of chinese dates with the supplied measuring cup, and then 10g of tremella (around 2 pieces). Wash and soak them thoroughly. Cut the soaked tremella into pieces, and with the size of soaked soybeans.
2 Put the cleaned ingredients evenly at the bottom of the pot.
3 Pour water into the pot. Make sure that the water level is between **MAX** (the maximum level indication) and **MIN** (the minimum level indication).
4 Put the top unit into the pot. Make sure that the upper plug is correctly inserted into the connector.
5 Open the power connection cover, insert the power cord, and connect the power.
  ↪ The indicators flash in cycle, indicating that the power is connected.
6 Press **Select** to select **Pureed Soup**.
  ↪ The **Pureed Soup** indicator lights up.
7 Press **Start**.
  ↪ The **In Progress** indicator flashes and the appliance sounds once, indicating that processing starts.
  ↪ After about 26 minutes, you will hear 6 beeps and the **Keep Warm** indicator will light up indicating that vegetable puree soup is ready. The appliance will automatically enter keep warm mode. This lasts for an hour, and then automatically stops (see the Keep warm section).
8 After processing, disconnect the power. Hold the handle of the pot tightly with one hand and lift the top unit with the other hand.
9 Pour puree into the soymik cup, and it is ready to serve. You can add some sugar before serving.

Tip

- To shorten the processing time, you can add warm water no hotter than 70°C.

Make corn juice (HD2073 only)

- Measure ingredients as instructed. You can adjust the quantity to fit your personal taste.
- For 2-4 servings.

1 Take 300-350g of fresh corn (around 5-6 cups with the supplied measuring cup and wash it thoroughly.
2 Put the fresh corn evenly at the bottom of the pot.
3 Pour water into the pot. Make sure that the water level is between **MAX** (the maximum level indication) and **MIN** (the minimum level indication).
4 Put the top unit into the pot. Make sure that the upper plug is correctly inserted into the connector.
5 Open the power connection cover, insert the power cord, and connect the power.
  ↪ The indicators flash in cycle, indicating that the power is connected.
6 Press **Select** to select **Corn Juice**.
  ↪ The **Corn Juice** indicator lights up.
7 Press **Start**.
  ↪ The **In Progress** indicator flashes and the appliance sounds once, indicating that processing starts.
  ↪ After about 26 minutes, you will hear 6 beeps and the **Keep Warm** indicator will light up indicating that corn juice is ready. The appliance will automatically enter keep warm mode. This lasts for an hour, and then automatically stops (see the Keep warm section).
8 After processing, disconnect the power. Hold the handle of the pot tightly with one hand and lift the top unit with the other hand.
9 Pour corn juice into the soymilk cup, and it is ready to serve. You can add some sugar before serving.

Tip

- To shorten the processing time, you can add warm water no hotter than 70°C.

Keep Warm

After soymilk, rice paste, pureed soup, or corn juice is made, you will hear 6 beeps and the **Keep Warm** indicator will light up. The keep warm function lasts for an hour, and then automatically stops.

Tips

- If you lift the top unit as soon as processing is complete, the appliance does not start the keep warm function.
- The appliance does not start the keep warm function at the completion of fruit/veggie drink.

4 Cleaning

Note

- Disconnect the power and remove the power cord before cleaning or disassembling this appliance.
- Do not immerse the top unit in water.
- To prevent scalding, do not touch the top unit or inner side of the pot before they cool down.
- Take care of sharp blades during cleaning to avoid cutting yourself and others.

1 After disconnecting the power, lift the top unit, then cover the waterproof lid onto the upper plug connector. Rinse the lower part of the top unit, the overflow sensor, the blade, and the inner side of the pot.
2 Use a cleaning pad to remove the residues which left on the lower part of top unit, the overflow sensor, and the blade.
3 Use a dry cloth to clean the top unit handle, control panel, upper plug, upper plug connector, base, and power cord connector. The outside of the pot can be cleaned with a damp cloth.

Easy clean

- Promptly clean the residue on the appliance; otherwise, the residue will dry up and stick on the appliance, and this become difficult to remove. When this happens, you can use the easy clean function to heat and soak the inner side of the pot and clean the appliance easier.
- To prevent the residue from smelling, cleaning the appliance within 10 hours after use.

1 Pour water into the pot. Make sure that water level is between **MAX** (the maximum level indication) and **MIN** (the minimum level indication).
2 Put the top unit into the pot. Make sure that the upper plug is correctly inserted into the connector.
3 Open the power connection cover, insert the power cord, and connect the power.
  ↪ The indicators flash in cycle, indicating that the power is connected.
4 Press **Easy Clean**.
  ↪ The **Easy Clean** indicator lights up and sounds once, indicating that the easy clean function starts.
  ↪ After about 8 minutes, you will hear 6 beeps and the **In Progress** indicator will turn off, indicating that the easy clean function is complete.
5 Clean the appliance as instructed in the "Cleaning" section.

Recipes

For more recipes, you can visit Philips MyKitchen website www.philips.com/kitchen

Soymilk

Recipe	Ingredients	Cooking
Soymilk	75 g of dry beans (a full cup)	Wash and soak soybeans thoroughly. For details, see the "Make soymilk" section.
Black bean milk	85 g of black beans (a full cup)	
Red bean milk	90 g of red beans (a full cup)	
Mung bean milk	90 g of mung beans (a full cup)	

Five grains soymilk

Recipe	Ingredients	Cooking
Classic five grains soymilk	• 15 g of soybeans (around 1/5 cup) • 20 g of rice (around 1/5 cup) • 20 g of millet (around 1/5 cup) • 15 g of oats (around 1/5 cup) • 10 g of wheat	Soak the soybeans thoroughly, wash the ingredients. For details, see the "Make five grains soymilk" section.
Black rice and soybeans milk	• 50 g of black rice (around 1/2 cup) • 30 g of soybeans (around 1/2 cup) • some black sesame seeds • some sugar	Wash the black rice and black sesame; wash and soaked the soybeans thoroughly,. For details, see the "Make five grains soymilk" section.
Red bean and millet milk	• 50 g of read beans (around 1/2 cup) • 35 g of millet (around 2/5 cup) • some sugar	Wash the red beans and millet and soak thoroughly. For details, see the "Make five grains soymilk" section.
Rice and soybeans milk	• 30g of soybeans (around 1/2 cup) • 50 g of rice (around 1/2 cup) • some sugar	Wash and soak soybeans thoroughly. Wash rice. For details, see the "Make five grain soymilk" section.
Pumkin soybeans milk	• 35 g of soybeans (around 1/2 cup) • 35 g of pumpkin (around 1/2 cup)	Wash the soybeans and soak thoroughly. Remove the pumpkin skin and cut the pumpkin into 1 cm cubes. For details, see the "Make five grains soymilk" section.
Sweet potato and soybean milk	• 40 g of sweet potato (around 1/2 cup) • 35 g of soybeans (around 1/2 cup)	Wash the soybeans and soak thoroughly. Remove the sweet potato skin and cut the sweet potato into 1 cm cubes. For details, see the "Make five grains soymilk" section.
Black rice, soybeans, and walnut milk	• 60 g of black rice (around 2/3 cup) • 30 g of soybeans (around 1/2 cup) • flesh of 5 walnuts • some sugar	Wash black rice and the soybeans. Chop walnut flesh into small pieces. For details, see the "Make five grains soymilk" section.
Mung bean and barley paste	• 35 g of barley (around 2/5 cup) • 35 g of mung beans (around 2/5 cup) • 20 g of rice (around 1/5 cup) • 10g of oats (around 1/5 cup)	Wash the ingredients. For details, see the "Make five grains soymilk:" section.
Walnut and cashew paste	• 35 g of rice (around 2/5 cup) • 35 g of millet (around 2/5 cup) • flesh of 5 cashews • flesh of 5 walnuts • 5-10 chinese dates (with stones removed) • 5-10 longans (with stones removed) • some sugar	Wash rice and millet. Chop walnut flesh, chinese dates, and longans into small pieces. For details, see the "Make five grains soymilk" section.

Rice paste

Recipe	Ingredients	Cooking
Cashew paste	• 150 g of cashews • some milk and crystal sugar	Brown the cashews and make sure they are around 1cm in size . Put it into the pot. Add water up to the middle of **MAX** and **MIN**. After connecting to the power, press Select to select Rice Paste. Press Start to start processing. Once done, the appliance will sound. Pour the cashew paste to the soymilk cup and serve. Finally, add some milk and sugar to taste.
Complete nutritious rice paste	• 35 g of rice (around 1/2 cup) • 15 g of millet (around 1/5 cup) • 10 g of black sesame seeds • 10 peanuts (with shells removed) • flesh of walnuts • 5 chinese dates (with stones removed)	Wash rice and millet. Chop walnut flesh into small pieces. For details, see the "Make rice paste" section.
Barley and lily rice paste	• 35 g of barley (around 2/5 cup) • 35 g of rice (around 2/5 cup) • 20 g of fresh lily bulbs • some sugar	Wash the barley and rice. Wash and chop fresh lily bulbs into small pieces. For details, see the "Make rice paste" section.
Chinese yam (shān yào) and chinese date rice paste	• 50 g of rice (around 1/2 cup) • 30 g of chinese yam • 5-10 chinese dates (with stones removed) • some crystal sugar	Wash the chinese dates and rice. Remove the skin of the chinese yam and cut it into 1 cm cubes. For details, see the "Make rice paste" section.
Sweet potato and pumpkin rice paste	• 30 g of sweet potato (around 1/2 cup) • 20 g of pumpkin (around 1/3 cup) • 35 g of rice (around 1/3 cup) • 35 g of millet (around 1/3 cup)	Wash millet and rice. Remove the skin of sweet potato and pumpkin and cut them into 1 cm cubes. For details, see the "Make rice paste" section.
Peanut paste	• 200 g of peanuts (with shell removed) • 50 g of rice • some milk and crystal sugar	Brown the peanuts and make sure they are around 1cm in size. Wash rice. Put the peanuts into the pot first, then the clean rice. Add water up to the middle of **MAX** and **MIN**. After connecting to the power, press **Select** to select **Rice Paste**. Press **Start** to start processing. Once done, the appliance will sound. Pour the peanut paste to the soymilk cup and serve. Finally, add some milk and sugar to taste.
Almond paste	• 70 g of almonds • 30 g of rice • some milk and crystal sugar	Brown the almonds and make sure they are around 1cm in size. Wash rice. Put the almonds into the pot first, then the clean rice. Add water up to the middle of **MAX** and **MIN**. After connecting to the power, press **Select** to select **Rice Paste**. Press **Start** to start processing. Once done, the appliance will sound. Pour the almond paste to the soymilk cup and serve. Finally, add some milk and sugar to taste.
Sesame paste	• 125 g of black sesame seeds • 25 g of white sesame seeds • 50 g of rice • some milk and crystal sugar	Brown the black sesame seeds and the white sesame seeds. Wash rice. Put both the black and white sesame seeds into the pot first then put the clean rice. Add water up to the middle of **MAX** and **MIN**. After connecting to the power, press **Select** to select **Rice Paste**. Press **Start** to start processing. Once done, the appliance will sound. Pour the sesame paste to the soymilk cup and serve. Finally, add some milk and sugar to taste.
Walnut paste	• 180 g of walnuts • 50 g of rice • some milk and crystal sugar	Brown the walnuts and make sure they are around 1cm in size. Wash rice. Put the walnuts into the pot first, then put the clean rice. Add water up to the middle of **MAX** and **MIN**. After connecting to the power, press **Select** to select **Rice Paste**. Press **Start** to start processing. Once done, the appliance will sound. Pour the walnut paste to the soymilk cup and serve. Finally, add some milk and sugar to taste.

Fruit/veggie drink

Recipe	Ingredients	Cooking
Banana milkshake	• 400 g of banana • 300 ml of milk	Remove the skin of the bananas and cut them into 1 cm cubes. For details, see the "Make fruit/ veggie drink" section.
Cucumber juice	One cucumber (around 200 g)	Cut the cucumber into 1 cm cubes. For details, see the "Make fruit/veggie drink" section.

Pureed soup

Recipe	Ingredients	Cooking
Tremella, lotus seed, and chinese date puree	• Two pieces of tremella (around 10 g) • 35 g of lotus seeds (around 1/2 cup) • 30 g of chinese dates (around 1/2 cup)	Wash tremella and soak thoroughly. Cut tremellas and Chinese dates into small pieces. For details, see the "Make vegetable puree soup" section.

Corn juice (HD2073 only)

Recipe	Ingredients	Cooking
Corn juice	300-350 g of fresh corns (around 5-6 cups)	Wash corn. For details, see the "Make corn juice" section.

Troubleshooting

This chapter summarizes the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, contact the Philips Consumer Care Center in your country.

Problem	Possible cause	Solution
The indicators do not light up.	The upper plug is not plugged correctly.	Make sure that the top unit is put into the pot correctly.
	Too much ingredient is added.	Put proper quantity of ingredient evenly at the bottom of the pot as instructed.
	There is water in the top unit or the indicators are broken.	Contact the Philips Consumer Care Center.
The indicators light up but the appliance does not work.	You do not press **Start**.	Press **Start**.
	The power is disconnected during processing.	Follow the instructions in this user manual.
	The appliance is broken.	Contact the Philips Consumer Care Center.
Processing will not stop.	The appliance is broken.	Contact the Philips Consumer Care Center.
The buttons do not work.	The appliance is broken.	Contact the Philips Consumer Care Center.
The beans or rice is not ground well.	The voltage is too low.	Use a household power regulator.
	Too many beans are added.	Put proper quantity of ingredients as instructed in the "Use the appliance" section.
	Insufficient water is added.	Make sure that the water level is between **MAX** (the maximum level indication) and **MIN** (the minimum level indication).
	The machine is broken.	Contact the Philips Consumer Care Center.
Overflow.	A wrong function was selected.	Select a correct function.
	Soymilk is too diluted or too many beans are added.	Put proper quantity of ingredient as instructed in the "Use the appliance" section.
	The water level is above **MAX** (the maximum level indication) and **MIN** (the minimum level indication).	Make sure that the water level is between **MAX** (the maximum level indication) and **MIN** (the minimum level indication).
	The appliance is broken.	Contact the Philips Consumer Care Center.
	The overflow sensor is not cleaned.	Clean the overflow sensor.
The time taken to process soymilk is longer than instructed, but other functions work well.	The voltage is too low.	User a household power regulator.
	The water temperature is too low.	Add warm water in ambient temperature.
Food is burnt.	A wrong function is selected.	Select a correct function.
	The inner side of the pot was not cleaned.	Clean the inner side of the pot.
	Insufficient water is added.	Make sure that the water level is between **MAX** (the maximum level indication) and **MIN** (the minimum level indication).
	Too much ingredient is added.	Put proper quantity of ingredient as instructed in the "Use the appliance" section.
The beeps occur before soymilk is ready.	Too much water or ingredient is added.	• Put proper quantity of ingredient as instructed in the "Use the appliance" section. • Make sure that the water level is between **MAX** (the maximum level indication) and **MIN** (the minimum level indication).
	The appliance is broken.	Contact the Philips Consumer Care Center.
	The sea level of your region is too high.	This appliance can only be used in regions no more than 2000m above mean sea level.
The appliance begins stirring once you press any button.	The appliance is broken.	Contact the Philips Consumer Care Center.

重要事项

为便于您正确操作本产品，使用前请仔细阅读本用户手册，并妥善保管。

使用前须注意的事项:

- 将本产品连接电源之前，请确保本产品电压与当地的供电电压相符。
- 本产品只能使用带接地线的电源插座。确保插头牢固插到电源插座上。
- 切勿用浸湿的手插接电源插头。
- 切勿将本产品连接至外部定时器，以免发生危险。
- 将产品插接到电源插座前，应正确组装本产品。
- 第一次使用前，需将本产品清洗干净，参见《第一次使用前的清洗》。
- 禁止使用本产品加热其它液体类食物。
- 严禁干烧。
- 所加食材（包括清水）切勿超过MAX，或低于MIN。
- 如果插头，电源线，底座或产品本身已经损坏，请不要使用。
- 如果电源软线损坏，为避免危险，必须由制造厂或其维修部或类似的专职人员来更换。
- 不要自行更换本产品的零配件，以免发生危险。
- 本产品不打算由肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人对他们使用本产品进行监督或指导。
- 照看好儿童，确保他们不玩耍该产品，并将电源线置於儿童无法接触到的地方。
- 建议只添加常温清水于机器中。
- 本产品仅供家用。

使用中须注意的事项:

- 禁止在不稳或倾斜的台面使用本产品。
- 制作饮品时，请将本产品置于儿童触摸不到的地方。
- 机器运行中，切勿触摸杯体边沿金属部分，防止高温或蒸汽烫伤。
- 本产品工作完成之前，切勿切断电源，或提出机头。
- 如果必须终止机器运行，请务必先切断电源，然后才继续其他操作。
- 在程序开始 3 分钟之後，如果发生突然意外断电的情况，切勿马上重新开始程序，务必先更换新的食材和水再重新开始程序，否则可能会发生糊锅、溢锅现象或机器长鸣。

豆浆制作完成後须注意的事项:

- 制作完成后，请务必先拔掉电源线，切断电源，然后继续其他操作。
- 提出机头时，请与本产品保持一定距离，谨防蒸汽烫伤脸部。
- 切勿让机头上的刀片划伤自己或他人。
- 在清洗或拆卸本产品之前，请务必拔掉电源线，切断电源。
- 严禁用水冲洗杯体外部与机头上盖（包括机头提手，控制板，耦合器，耦合器接口以及电源线接口），严禁将机头浸入水中，以免水进入机体内部而造成短路、触电等事故。
- 严禁将杯体的底座浸入水中（底部留有散热孔），避免水经过散热孔进入电器器件内部而造成短路、触电等事故。
- 放凉了的豆浆建议用微波炉加热，不要用本产品再次加热，否则会糊锅。
- 在按照某些食谱制作果蔬饮品和蔬菜浓汤后，防溢电极、机头下盖可能会有轻微染色，这属于正常现象，不影响使用。
- 使用完毕后请收好电源线，将其置于干燥处，切勿用其接插本产品以外的电器，以防触电。

电磁场 (EMF)

- 这款飞利浦全自动家用豆浆机符合关于电磁场 (EMF) 的相关标准。据目前的科学证明，如果正确使用并按照本使用手册中的说明进行操作，本产品是安全的。

1 配件及功能介绍



1. 机头提手
2. 控制板
   - 功能键
     - Select (选择)
     - Start (启动)
     - Easy Clean (易清洗)
   - 指示灯
     - Soymilk (干/湿豆豆浆)
     - Five Grains Soymilk (五谷豆浆)
     - Rice Paste (营养米糊)
     - Fruit/ Veggie Drink (果蔬冷饮)
     - Pureed Soup (蔬菜浓汤)
     - Corn Juice (玉米汁) (仅用于HD2073)
     - In Progress (工作中)
     - Keep Warm (保温)
     - Easy Clean (易清洗)
3. 防溢电极 - 用于检测豆浆沸腾，防止豆浆或米糊溢出
4. 刀片
5. 机头下盖
6. 耦合器接口
7. 杯体
8. 底座
9. 插座盖板
10. 电源线接口
11. 杯体把手
12. 防水盖 - 清洗杯体时防止水溅入耦合器
13. 耦合器

2 第一次使用前的清洗

方法一

1 将开水倒入杯体，盖上机头，浸泡10 分钟。
2 按照《清洗》章节的要求，将本产品彻底清洗干净。

方法二

1 按照干/湿豆豆浆制作方法所示，制作豆浆。
2 豆浆制作完成后，将豆浆倒掉不喝，再按照《清洗》章节的要求，将本产品彻底清洗干净。



3 使用方法

警告

- 如果选择了某项功能后想取消该功能，切勿提出机头，以免蒸汽烫伤脸部（以免发生危险）。可以拔掉电源线后重新插上电源线，再选择其他功能。

干/湿豆豆浆制作方法

- 按照使用方法量取食材，可根据个人口味适量增减，切勿大幅增减。
- 供 2~4 人食用份量。

1 用随机附送的量杯量取干豆1 杯洗净备用。
  - 为延长刀片使用寿命，建议制作前用清水充分浸泡干豆（春秋季8~9 小时，夏季6~7 小时，冬季9~10 小时），再将浸泡好的豆子洗净备用。

2 将洗净的豆子均匀平放在杯体底部。
3 杯体内加入清水，不要超过 MAX 或低于 MIN。
4 将机头正确放入杯体，即接通耦合器。
5 打开电源接口盖板，插上电源线，接通电源。
  ↳ 功能键指示灯循环闪烁，表示电源接通。
6 按 Select 键，选择Soymilk。
  ↳ Soymilk 指示灯亮起。
7 按 Start 键。
  ↳ In Progress 指示灯闪烁且伴有1 声蜂鸣，豆浆制作开始。
  ↳ 约 25 分钟后，6 声蜂鸣响起，Keep Warm 指示灯亮起，此时豆浆制作完成。本机将自动进入保温功能, 并持续1 小时后自动结束，参见《保温功能》。
8 制作完成后，拔去电源。用一只手握住杯体把手，另一只手提出机头。
9 用过滤网过滤豆浆，即可准备饮用，也可加入适量砂糖搅匀饮用。

提示

- 若想缩短制作时间, 可加入温水制作豆浆，建议水温不要超过 70°C。
- 也可直接将豆浆倒入豆浆杯中准备饮用。

五谷豆浆制作方法

- 按照使用方法量取食材，可根据个人口味适量增减，切勿大幅增减。
- 以大米黄豆米浆为例，供2~4 人食用份量。

1 用随机附送的量杯量取黄豆30 克，约1/2 杯，大米50 克，约1/2 杯。
  - 为延长刀片使用寿命，建议制作前用清水充分浸泡干豆（春秋季8~9 小时，夏季6~7 小时，冬季9~10 小时），再将浸泡好的豆子洗净备用。

2 将洗净的豆子与大米均匀平放在杯体底部。
3 杯体内加入清水，不要超过 MAX 或低于 MIN。
4 将机头正确放入杯体，即接通耦合器。
5 打开电源接口盖板，插上电源线，接通电源。
  ↳ 功能键指示灯循环闪烁，表示电源接通。
6 按 Select 键，选择 Five Grains Soymilk。
  ↳ Five Grains Soymilk 指示灯亮起。
7 按 Start 键。
  ↳ In Progress 指示灯闪烁且伴有1 声蜂鸣，五谷豆浆制作开始。
  ↳ 约 26 分钟后，6 声蜂鸣响起， Keep Warm 指示灯亮起，此时五谷豆浆制作完成。本机将自动进入保温功能, 并持续1 小时后自动结束，参见《保温功能》。
8 制作完成后，拔去电源。用一只手握住杯体把手，另一只手提出机头。
9 将五谷豆浆倒入豆浆杯中，即可准备饮用，也可加入适量砂糖搅匀饮用。

提示

- 若想缩短制作时间, 可加入温水制作豆浆，建议水温不要超过 70°C。

营养米糊制作方法

- 按照使用方法量取食材，可根据个人口味适量增减，切勿大幅增减。
- 以薏米百合米糊为例，供2~4 人食用份量。

1 用随机附送的量杯量取薏米、大米各35 克，约2/5 杯, 鲜百合20 克，约7~8 片。
2 将洗净的大米，薏米和百合均匀平放在杯体底部。
3 杯体内加入清水，不要超过MAX 或低于 MIN。
4 将机头正确放入杯体，即接通耦合器。
5 打开电源接口盖板，插上电源线，接通电源。
  ↳ 功能键指示灯循环闪烁，表示电源接通。
6 按 Select 键，选择 Rice Paste。
  ↳ Rice Paste 指示灯亮起。
7 按 Start 键。
  ↳ In Progress 指示灯闪烁且伴有1 声蜂鸣，营养米糊制作开始。
  ↳ 约 26 分钟后，6 声蜂鸣响起， Keep Warm 指示灯亮起，此时营养米糊制作完成。本机将自动进入保温功能, 并持续1 小时后自动结束，参见《保温功能》。
8 制作完成后，拔去电源。用一只手握住杯体把手，另一只手提出机头。
9 请将米糊倒入豆浆杯中，即可准备饮用，也可加入适量砂糖搅匀饮用。

提示

- 若想缩短制作时间, 可加入温水制作豆浆，建议水温不要超过 70°C。

果蔬冷饮制作方法

- 按照使用方法量取食材，可根据个人口味适量增减，切勿大幅增减。
- 以香蕉果蔬制作为例，供2~4 人食用份量。

1 准备三根香蕉（约400 克），切成约1厘米见方大小块状备用。
2 将香蕉块均匀平放在杯体底部。
3 先往杯体内加入300毫升纯牛奶，然后加入纯净水，不要超过MAX 或低于 MIN。
4 将机头正确放入杯体，即接通耦合器。
5 打开电源接口盖板，插上电源线，接通电源。
  ↳ 功能键指示灯循环闪烁，表示电源接通。
6 按 Select 键，选择Fruit/ Veggie Drink。
  ↳ Fruit/ Veggie Drink 指示灯亮起。
7 按 Start 键。
  ↳ In Progress 指示灯闪烁且伴有1 声蜂鸣，果蔬冷饮制作开始。约4分钟后，6声蜂鸣响起，果蔬冷饮制作完成。
8 制作完成后，拔去电源。用一只手握住杯体把手，另一只手提出机头。
9 请将香蕉果蔬倒入杯中，即可准备饮用，也可加入适量白糖搅匀饮用。

提示

- 香蕉果蔬制作完成后，请尽快饮用，以免氧化。
- 要想多次使用果蔬冷饮功能时，最好每次之间要间隔 10 分钟以上，待电机冷却后再进行下一次工作，以免影响电机使用寿命。

蔬菜浓汤制作方法

- 按照使用方法量取食材，可根据个人口味适量增减，切勿大幅增减。
- 以银耳莲子红枣汤为例，供2~4 人食用份量。

1 用随机配送的量杯量取银耳两朵，约10克，莲子35克，约1/2杯，红枣20克，约1/2杯，将所有食材洗净后充分浸泡。将浸泡后的银耳和红枣切成湿黄豆大小备用。
2 将准备好的莲子，银耳和红枣均匀平放在杯体底部 。
3 先往杯体内加入清水，不要超过MAX 或低于 MIN。
4 将机头正确放入杯体，即接通耦合器。
5 打开电源接口盖板，插上电源线，接通电源。
  ↳ 功能键指示灯循环闪烁，表示电源接通。
6 按 Select 键，选择 Pureed Soup。
  ↳ Pureed Soup 指示灯亮起。
7 按 Start 键。
  ↳ In Progress 指示灯闪烁且伴有1 声蜂鸣，蔬菜浓汤制作开始。
  ↳ 约 26分钟后，6 声蜂鸣响起， Keep Warm 指示灯亮起，此时蔬菜浓汤制作完成。本机将自动进入保温功能, 并持续1 小时后自动结束，参见《保温功能》。
8 制作完成后，拔去电源。用一只手握住杯体把手，另一只手提出机头。.
9 请将蔬菜浓汤倒入豆浆杯中，即可准备饮用，也可加入适量砂糖搅匀饮用。

提示

- 若想缩短制作时间, 可加入温水制作豆浆，建议水温不要超过 70°C。

玉米汁制作方法 (仅HD2073)

- 按照使用方法量取食材，可根据个人口味适量增减，切勿大幅增减。
- 供2~4 人食用份量。

1 用随机附送的量杯量取新鲜玉米粒300~350克，约5~6杯，洗净备用。
2 将洗净的玉米粒均匀平放在杯体底部。
3 杯体内加入清水，不要超过MAX 或低于 MIN。
4 将机头正确放入杯体，即接通耦合器。
5 打开电源接口盖板，插上电源线，接通电源。
  ↳ 功能键指示灯循环闪烁，表示电源接通。
6 按 Select 键，选择Corn Juice。
  ↳ Corn Juice 指示灯亮起。
7 按 Start 键。
  ↳ In Progress 指示灯闪烁且伴有1 声蜂鸣，玉米汁制作开始。
  ↳ 约 26 分钟后，6 声蜂鸣响起， Keep Warm 指示灯亮起，此时玉米汁制作完成。本机将自动进入保温功能, 并持续1 小时后自动结束，参见《保温功能》。
8 制作完成后，拔去电源。用一只手握住杯体把手，另一只手提出机头。
9 请将玉米汁倒入豆浆杯中，即可准备饮用，也可加入适量砂糖搅匀饮用。

提示

- 若想缩短制作时间, 可加入温水制作豆浆，建议水温不要超过 70°C。

保温功能

在制作完干/湿豆豆浆，五谷豆浆，营养米糊，蔬菜浓汤和玉米汁后，6声蜂鸣声响起，并于6秒后进入保温状态。Keep Warm 指示灯亮起。保温功能时间为1小时，1小时后保温功能自动结束。

提示

- 若制作完成后，随即提起机头，则不会进入保温功能。
- 制作完果蔬冷饮后，本产品不会进入保温功能。

4 清洗

注意

- 在清洗或拆卸本产品之前，请务必拔掉电源线，切断电源。
- 切勿将机头浸入水中。
- 在机头、杯体内侧冷却前，切勿用手触摸，以防烫伤。
- 在清洗机头时，请格外小心，切勿让机头上的刀片划伤自己或他人。

1 盖上防水盖，随即用清水冲洗机头下盖，防溢电极，刀片和杯体内侧。
2 用百洁布将机头下盖、防溢电极和刀片上残余的黏附物擦干净。
3 用干抹布擦拭机头手柄、控制板、耦合器接口、电源线接口，杯体外侧可用湿抹布擦拭。

易清洗功能的使用

- 制作过程完成后，如果您未能及时清洗黏附在机头下盖及杯体内侧的食物残渣，这些食物残渣会变干、粘结在杯体内和机头上，不易清洗。这时，您可使用**易清洗**功能，将其加热润湿，让清洗过程更加方便。
- 建议在使用完成后10 小时内使用易清洗功能清洗本产品，以免残留物变质，产生不易清除的异味。

1 杯体内加入清水，不要超过**上水位**或低于下水位。
2 将机头正确放入杯体，即接通耦合器。
3 打开电源接口盖板，插上电源线，接通电源。
  ↳ 功能键指示灯循环闪烁，表示电源接通。
4 按 Easy Clean 键。
  ↳ Easy Clean 指示灯亮起，工作中指示灯闪烁且伴有1 声蜂鸣声，清洗开始。
  ↳ 8 分钟左右后，6 声蜂鸣声响起，In Progress 指示灯熄灭，此时易清洗过程结束。
5 按照之前所描述的一般清洗要求，将本产品清洗干净。

产品规格

包装内产品或零配件型号，请以实物为准。
电机功率：150 W
加热功率：900 W
外形尺寸（长x宽x高）

- 豆浆机：239.1 x 176.2 x 310.3 mm
- 包装：230 x 230 x 345 mm

重量

- 净重：2.3 kg
- 毛重：3.1 kg

容量：1000~1300 ml （共 2~4 人食用份量）

有关额定电压和频率信息，请参阅产品上的铭牌。
以上产品规格如有更改，恕不另行通知，敬请谅解！包装内产品或零配件型号，请以实物为准。

保修和服务

如果您需要服务或信息，或者有任何疑问，请访问飞利浦网站：www.philips.com/support。您也可与所在地的飞利浦客户服务中心联系，或者向飞利浦服务热线咨询。

环保回收

弃置产品时，请不要将其与一般生活垃圾堆放在一起：应将其交给官方指定的回收中心。这样做有利于环保。

食谱

您还可登陆飞利浦 MYKITCHEN 网站 www.philips.com/kitchen，获取更多营养食谱。

干豆/湿豆豆浆

食谱	配料	制作方法
黄豆豆浆	干黄豆75克，满杯。	彻底清洗并浸泡黄豆。如需详细资料，请参阅《干/湿豆豆浆制作方法》一节。
黑豆豆浆	黑豆85克，满杯。	
红豆豆浆	红豆90克，满杯。	
绿豆豆浆	绿豆90克，满杯。	

五谷豆浆

食谱	配料	制作方法
经典五谷豆浆	• 黄豆15克，约1/5杯; 米、小米各20克，约1/5杯，燕麦10克，约1/5杯; 小麦仁10克。	彻底浸泡黄豆，清洗食材。如需详细资料，请参阅《五谷豆浆制作方法》一节。
黑米黄豆米浆	• 黑米50克，约1/2杯; 黄豆30克，约1/2杯; 黑芝麻，砂糖适量。	清洗黑米与黑芝麻；彻底清洗并浸泡黄豆。如需详细资料，请参阅《五谷豆浆制作方法》一节。
红豆小米米浆	• 红豆50克，约1/2杯; 小米35克，约2/5杯; 砂糖适量。	彻底清洗并浸泡红豆与小米。如需详细资料，请参阅《五谷豆浆制作方法》一节。
大米黄豆米浆	• 黄豆30克，约1/2杯; 米50克，约1/2杯; 砂糖适量。	彻底清洗并浸泡黄豆。清洗大米。如需详细资料，请参阅《五谷豆浆制作方法》一节。
南瓜黄豆豆浆	• 黄豆35克，约1/2杯; 南瓜35克，约1/2杯。	彻底清洗并浸泡黄豆。去除南瓜皮，将南瓜切成1 公分小块状。如需详细资料，请参阅《五谷豆浆制作方法》一节。
红薯黄豆豆浆	• 红薯40克，约1/2杯; 黄豆35克，约1/2杯。	彻底清洗并浸泡黄豆。去除地瓜皮，将红薯切成1 公分小块状。如需详细资料，请参阅《五谷豆浆制作方法》一节。
黑米黄豆核桃浆	• 黑米60克，约2/3杯，黄豆30克，约1/2杯，核桃肉5颗，砂糖适量。	清洗黑米与黄豆。将核桃仁切成小块。如需详细资料，请参阅《五谷豆浆制作方法》一节。
绿豆薏仁糊	• 薏仁35克，约2/5杯，绿豆35克，约2/5杯; 米20克，约1/5杯; 燕麦10克，约1/5杯; 砂糖适量。	清洗食材。如需详细资料，请参阅《五谷豆浆制作方法》一节。
核桃腰果糊	• 米、小米各 35 克，约2/5杯；腰果、核桃肉各 5颗；去核红枣、桂圆各 5~10颗；冰糖适量。	清洗米与小米。将核桃仁、红枣与桂圆切成小块。如需详细资料，请参阅《五谷豆浆制作方法》一节。

营养米糊

食谱	配料	制作方法
腰果糊	• 腰果 150克; 少许牛奶和砂糖 。	将腰果烘烤至褐色，并确定每颗腰果的大小约1 公分。将腰果倒入锅中。将水加到 MAX 和 MIN 的中间。接上电源后，按 **Select (选择)** 并选择 **Rice Paste (米糊)**。按 **Start (开始)** 开始调理。完成后，产品会发出声响。将腰果糊倒入豆浆杯中，即可饮用。加入适量牛奶和砂糖增加风味。
全营养米糊	• 米35克，约1/2杯; 小米15克，约1/5杯；黑芝麻10克；花生仁10颗；核桃肉5 颗；去核红枣 5 颗。	清洗米与小米。将核桃肉洗净掰碎、花生仁洗净，同去核掰碎的红枣。如需详细资料，请参阅「营养米糊制作方法」一节。
薏米百合米糊	• 薏米、米各 35 克，约 2/5 杯；鲜百合 20 克，冰糖适量。	将米与薏米用水洗净后，同洗净撕碎的鲜百合合并一起。如需详细资料，请参阅《营养米糊制作方法》一节。
山药红枣米糊	• 米 50 克，约 1/2 杯；山药 30 克，去核红枣5~10颗，冰糖适量。	将红枣去核掰碎与米用水洗净后，同去皮切丁（约1厘米大小块状）的山药合并一起。如需详细资料，请参阅《营养米糊制作方法》一节。
红薯南瓜米糊	• 红薯 30 克，约 1/2 杯；南瓜 20 克，约 1/3 杯；米 35 克，约 1/3 杯；小米 35 克，约 1/3 杯。	将米与小米用水洗净后，同去皮切丁（约1厘米大小块状）的红薯和南瓜合并一起。如需详细资料，请参阅《营养米糊制作方法》一节。

食谱	配料	制作方法
花生糊	• 去壳花生 200克; 米 50克; 牛奶和砂糖适量。	将花生烘烤至褐色，并确定每颗花生的大小约1 公分。清洗大米。先将花生倒入锅中，接着倒入清洗过的生米。将水加到 MAX 和 MIN 的中间。接上电源后，按 **Select (选择)** 并选择 **Rice Paste (米糊)**。按 **Start (开始)** 开始调理。 完成后，产品会发出声响。 将花生糊倒入豆浆杯中，即可饮用。加入适量的牛奶和砂糖增加风味。
杏仁糊	• 杏仁 70 克; 米 30 克; 牛奶和砂糖适量。	将杏仁烘烤至褐色，并确定每颗杏仁的大小约1 公分。清洗大米。先将杏仁倒入锅中，接着倒入清洗过的米。将水加到 MAX 和 MIN 的中间。接上电源后，按 **Select (选择)** 并选择 **Rice Paste (米糊)**。按 **Start (开始)** 开始调理。完成后，产品会发出声响。将杏仁糊倒入豆浆杯中，即可饮用。加入适量的牛奶和砂糖增加风味。
芝麻糊	• 黑芝麻 125克; 白芝麻 25 克; 米 50克; 牛奶和砂糖适量。	将黑芝麻和白芝麻烘烤至褐色。清洗大米。先将黑、白芝麻倒入锅中，接着倒入清洗过的米。将水加到 MAX 和 MIN 的中间。接上电源后，按 **Select (选择)** 并选择 **Rice Paste (米糊)**。按 **Start (开始)** 开始调理。完成后，产品会发出声响。将芝麻糊倒入豆浆杯中，即可饮用。加入适量的牛奶和砂糖增加风味。
核桃糊	• 核桃 180克; 米 50克; 牛奶和砂糖适量。	将核桃烘烤至褐色，并确定每颗核桃的大小约1 公分。清洗大米。先将核桃倒入锅中，接着倒入清洗过的米。将水加到 MAX 和 MIN 的中间。接上电源后，按 **Select (选择)** 并选择 **Rice Paste (米糊)**。按 **Start (开始)** 开始调理。完成后，产品会发出声响。将核桃糊倒入豆浆杯中，即可饮用。加入适量的牛奶和砂糖增加风味。

果蔬冷饮

食谱	配料	制作方法
香蕉奶昔	• 香蕉 400 克，牛奶 300 克。	去除香蕉皮，将香蕉切成1 厘米见方大小。如需详细资料，请参阅《果蔬冷饮制作方法》一节。
黄瓜汁	• 黄瓜一根，约 200克。	将黄瓜洗净后切成约1厘米见方大小。如需详细资料，请参阅《果蔬冷饮制作方法》一节

蔬菜浓汤

食谱	配料	制作方法
银耳莲子红枣汤	• 银耳两朵，约10 克；莲子 35 克，约 1/2 杯；红枣 30 克，约 1/2 杯。	将银耳用水洗净后并充分浸泡，同洗净的莲子和去核掰碎的红枣合并一起。如需详细资料，请参阅《蔬菜浓汤制作方法》一节。

玉米汁 (仅限 HD2073)

食谱	配料	制作方法
玉米汁	新鲜玉米粒 300~350 克，约 5~6 杯。	将新鲜玉米剥去叶子和根须后洗净，再掰下玉米粒。如需详细资料，请参阅《玉米汁制作方法》一节。

故障分析及解决方法

如果本产品不能工作正常，请查询以下表格。如果问题仍未解决，则请联系您所在国家/地区的飞利浦客户服务中心。

故障	可能原因	解决方法
指示灯不亮。	耦合器未接通。	重新放正机头。
	食材放得太多。	按规定量将食材平放在壶底。
	机头内进水或者指示灯损坏。	联系客户服务中心。
指示灯亮，机器不工作。	未按**启动**键。	按下**启动**键。
	工作过程中电源被切断。	须按正常工作步骤进行操作。
	机器故障。	联系 Philips 客户服务中心。
电机工作不停。	机器故障。	联系 Philips 客户服务中心。
按键无反应。	机器故障。	联系 Philips 客户服务中心。
豆子或米打不碎。	电压过低。	使用家用稳压器。
	加豆量太多。	按《使用方法》所示添加豆子和其他食材。
	加水过少。	将水加至 MAX 和 MIN 之间。
	机器故障。	联系 Philips 客户服务中心。

故障	可能原因	解决方法
溢锅。	选错功能。	正确选择功能。
	豆浆太稀或豆加得太多。	按《使用方法》所示添加豆子和其他食材。
	加水低于最低水位线或高于最高水位线。	将水加至 MAX 和 MIN 之间。
	机器故障。	联系 Philips 客户服务中心。
	防溢电极未擦洗干净。	将防溢电极擦洗干净。
豆浆加工时间过长，其他正常。	电压过低。	使用家用稳压器。
	水温过低。	使用常温水。
糊锅。	选错功能。	正确选择功能。
	杯体内部未清洗干净。	将杯体内部清洗干净。
	加水太少。	将水加至 MAX 和 MIN 之间。
	食材加得太多。	按《使用方法》所示添加豆子和其他食材。
豆浆未煮熟，提前响起。	加水过多或其他食材加得太多。	• 按《使用方法》所示添加豆子和其他食材。 • 将水加至 MAX 和 MIN 之间。
	机器故障。	联系 Philips 客户服务中心。
	海拔过高。	本产品仅适用于海拔2000 米以下的地区。
一按任何键，豆浆机便自动搅打。	机器故障。	联系 Philips 客户服务中心。

Petunjuk keselamatan penting

Baca petunjuk pengguna ini dengan saksama sebelum menggunakan alat, dan simpanlah sebagai referensi untuk masa mendatang.

Sebelum pengolahan:

- Sebelum memasang steker ke stopkontak, pastikan peralatan telah terpasang dengan benar.
- Pastikan tangan Anda kering sebelum memasang steker ke dalam stopkontak.
- Sebelum menghubungkan alat ke stopkontak, pastikan tegangan yang ditunjukkan di bagian bawah alat sesuai dengan tegangan daya setempat.
- Peralatan ini hanya dapat digunakan dengan steker jenis arde. Selalu pastikan steker dipasang dengan benar pada stopkontak listrik.
- Jangan sekali-kali menghubungkan alat ini ke sakelar timer, untuk menghindari situasi yang membahayakan.
- Pastikan Anda membersihkan peralatan sebelum menggunakan (lihat bagian "Bersihkan sebelum menggunakan pertama kali").
- Jangan menggunakan peralatan ini untuk memanaskan susu kedelai atau makanan cair lain.
- Jangan pernah menggunakan peralatan untuk memanaskan hingga kering.
- Jangan menambahkan isi (termasuk air) di atas **MAX** (indikator batas maksimum) atau di bawah **MIN** (indikator batas minimum).
- Jika kabel listrik, steker, atau komponen lainnya rusak, jangan gunakan alat ini.
- Jika kabel listrik rusak, maka harus diganti oleh Philips, pusat servis resmi Philips, atau orang yang mempunyai keahlian sejenis agar terhindar dari bahaya.
- Jangan mengganti sendiri bagian peralatan.
- Alat ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) dengan cacat fisik, indera atau kecakapan mental yang kurang, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali jika mereka diberikan pengawasan atau petunjuk mengenai penggunaan alat oleh orang yang bertanggung jawab bagi keselamatan mereka.
- Untuk tujuan keselamatan, jangan bolehkan anak-anak bermain dengan alat ini.
- Pastikan air yang Anda tambahkan ke dalam alat pembuat susu kedelai hangat sesuai suhu sekitar.
- Alat ini hanya untuk keperluan rumah tangga.

Selama pengolahan:

- Jangan gunakan peralatan ini pada permukaan yang tidak stabil atau tidak rata.
- Jauhkan alat dan kabel listrik dari jangkauan anak-anak.
- Jangan sekali-kali meninggalkan alat yang sedang bekerja tanpa ditunggui.
- Berhati-hatilah saat mengangkat unit atas dalam posisi tegak lurus, jaga jarak dari uap untuk menghindari luka bakar atau melepuh.
- Jangan menyentuh uap atau bagian logam peralatan, untuk menghindari luka bakar atau melepuh.
- Jangan cabut kabel listrik atau melepaskan bagian atas unit sebelum pengolahan selesai.
- Jika Anda harus menghentikan pengolahan, cabut kabel listrik sebelum melakukan pengoperasian yang lainnya.
- Jika listrik padam kurang dari 3 menit setelah memulai pengolahan, jangan langsung menjalankan ulang alat pembuat susu kedelai. Kosongkan isi alat pembuat susu kedelai dan masukkan isi baru sebelum menjalankan ulang. Jika tidak, isi akan menempel ke panci atau meluap, atau peralatan akan membunyikan alarm yang lama.

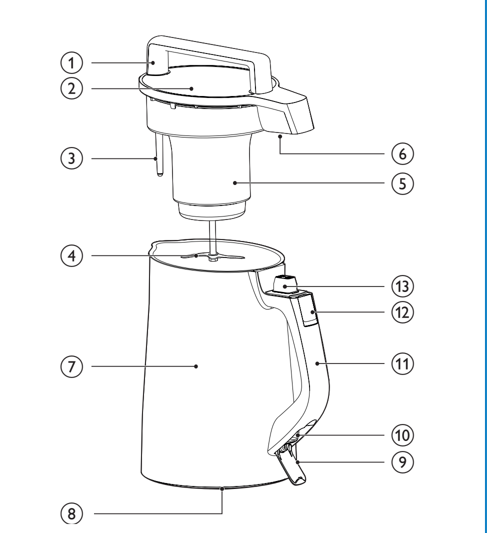
Setelah pengolahan:

- Putuskan daya sebelum melanjutkan pengoperasian.
- Putuskan daya dan cabut kabel listrik sebelum membersihkan atau melepaskan peralatan ini.
- Untuk mencegah melepuh akibat uap, jaga jarak dari alat pembuat susu kedelai sebelum mengangkat bagian atas unit.
- Pasang, lepaskan, dan bersihkan gelas aliran berlubang dengan berhati-hati. Pisau di bagian atas unit tersebut tajam. Berhati-hatilah agar tidak melukai diri Anda atau orang lain.
- Untuk mencegah korsleting atau sengatan listrik,
  - jangan gunakan air untuk mencuci bagian luar panci atau bagian atas unit (termasuk gagang bagian atas unit, panel kontrol, konektor steker atas, dan konektor kabel listrik) dan jauhkan dari tetesan atau percikan air;
  - jangan rendam bagian atas unit dalam air;
  - jangan rendam alas alat pembuat susu kedelai dalam air.
- Gunakan oven microwave untuk menghangatkan susu kedelai dingin. Jangan gunakan peralatan ini untuk menghangatkan, karena isinya akan menempel ke bagian dalam panci.
- Beberapa makanan dapat mengubah warna sensor luapan. Hal ini benar-benar normal.
- Simpan kabel listrik di dalam tempat yang sejuk dan kering.
- Untuk mencegah sengatan listrik, jangan gunakan kabel daya untuk menghubungkan dengan peralatan lainnya.

Medan Elektromagnet (EMF)

- Alat pembuat susu kedelai Philips ini mematuhi semua standar yang terkait dengan medan elektromagnet (EMF). Jika ditangani dengan benar dan sesuai dengan petunjuk dalam petunjuk pengguna ini, alat tersebut aman digunakan menurut bukti ilmiah yang kini tersedia.

1 Ikhtisar



1. Gagang bagian atas unit
2. Panel Kontrol
   - Tombol-tombol fungsional
     - **Select (Pilih)**
     - **Start (Mulai)**
     - **Easy Clean (Bersih Mudah)**
   - Indikator
     - **Soymilk (Susu Kedelai)**
     - **Five Grains Soymilk (Susu Kedelai Five Grains)**
     - **Rice Paste (Pasta Beras)**
     - **Fruit/ Veggie Drink (Jus Buah/ Sayuran)**
     - **Pureed Soup (Sup Bubur)**
     - **Corn Juice (Jus Jagung)** - hanya untuk HD2073
     - **In Progress (Berlangsung)**
     - **Keep Warm (Tetap Hangat)**
     - **Easy Clean (Bersih Mudah)**
3. Sensor meluap - Mengawasi susu kedelai dan mencegah meluap
4. Pisau
5. Bagian bawah unit atas
6. Steker atas
7. Unit panci
8. Alas
9. Tutup koneksi daya
10. Konektor kabel listrik
11. Gagang panci
12. Tutup tahan air untuk sambungan - mencegah tetesan atau percikan, yang membuat mencuci lebih aman
13. Konektor steker atas

2 Bersihkan sebelum menggunakan pertama kali

Metode 1

1 Tuangkan air mendidih ke panci, letakkan bagian atas unit, kemudian rendam selama 10 menit.
2 Bersihkan peralatan (lihat bagian "Membersihkan")

Metode 2

1 Ikuti instruksi di bagian "Membuat susu kedelai (Soymilk)".
2 Tuangkan susu kedelai saat sudah selesai kemudian bersihkan peralatan (lihat bagian "Membersihkan").



3 Menggunakan peralatan

Peringatan

- Jika Anda ingin membatalkan fungsi begitu sudah dipilih, jangan angkat bagian atas unit untuk mencegah wajah melepuh. Anda dapat mencabut steker kabel listrik, memasangnya kembali, kemudian memilih fungsi lainnya.

Membuat susu kedelai (Soymilk)

- Takar bahan sesuai arahan. Anda dapat menyesuaikan jumlahnya agar cocok dengan selera pribadi Anda.
- Untuk 2-4 sajian.

1 Ambil segelas kacang kedelai kering dengan gelas pengukur yang disediakan dan cucilah seluruhnya.
- Untuk memperpanjang usia pisau, rendam kacang kedelai (8-9 jam di musim gugur dan musim semi, 6-7 jam di musim panas, dan 9-10 jam di musim dingin) dan cucilah seluruhnya sebelum pengolahan.

2 Masukkan kacang kedelai secara merata di bagian bawah panci.
3 Tuangkan air ke dalam panci. Pastikan tingkat air berada antara **MAX** (indikator batas maksimum) dan **MIN** (indikator batas minimum).
4 Pasang bagian atas unit di panci. Pastikan bahwa steker atas telah dimasukkan dengan benar ke dalam konektor.
5 Buka tutup konektor daya, masukkan kabel listrik, dan hubungkan dengan daya.
↳ Indikator berkedip dalam siklus, menunjukkan daya terhubungkan.
6 Tekan **Select** (**Pilih**) untuk memilih **Soymilk** (**Susu Kedelai**).
↳ Indikator **Soymilk** (**Susu Kedelai**) akan menyala.
7 Tekan **Start** (**Mulai**).
↳ Indikator **In Progress** (**Berlangsung**) berkedip dan peralatan berbunyi sekali, menunjukkan pengolahan dimulai.
↳ Setelah sekitar 25 menit, Anda akan mendengar 6 bip dan indikator **Keep Warm** (**Tetap Hangat**) akan menyala, menunjukkan susu kedelai sudah siap. Peralatan secara otomatis akan masuk ke mode tetap hangat. Hal ini berlangsung satu jam kemudian otomatis berhenti (lihat bagian "Tetap hangat").
8 Setelah pengolahan, putuskan daya. Pegang gagang panci erat-erat dengan satu tangan dan angkat bagian atas unit dengan tangan yang lainnya.
9 Saring susu kedelai dengan filter dan susu siap disajikan. Anda dapat menambahkan gula sebelum menyajikan.

Tip

- Untuk mempersingkat waktu pengolahan, Anda dapat menambahkan air hangat tidak lebih dari 70°C.
- Susu kedelai dapat disajikan tanpa disaring sebelumnya.

Membuat susu kedelai five grains (Five Grains Soymilk)

- Takar bahan sesuai arahan. Anda dapat menyesuaikan jumlahnya agar cocok dengan selera pribadi Anda.
- Untuk 2-4 sajian.

1 Takar 30 g kedelai (sekitar 1/2 gelas) dan 50 g beras (sekitar 1/2 gelas) dengan gelas pengukur yang disediakan. Bersihkan dengan saksama.
- Untuk memperpanjang usia pisau, rendam kacang kedelai (8-9 jam di musim gugur dan musim semi, 6-7 jam di musim panas, dan 9-10 jam di musim dingin) dan cucilah seluruhnya sebelum pengolahan.

2 Masukkan beras dan kacang kedelai secara merata di bagian bawah panci.
3 Tuangkan air ke dalam panci. Pastikan tingkat air berada antara **MAX** (indikator batas maksimum) dan **MIN** (indikator batas minimum).
4 Pasang bagian atas unit di panci. Pastikan bahwa steker atas telah dimasukkan dengan benar ke dalam konektor.
5 Buka tutup konektor daya, masukkan kabel listrik, dan hubungkan dengan daya.
↳ Indikator berkedip dalam siklus, menunjukkan daya terhubungkan.
6 Tekan **Select** (**Pilih**) untuk memilih **Five Grains Soymilk** (**Susu Kedelai Five Grains**).
↳ Indikator **Five Grains Soymilk** (**Susu Kedelai Five Grains**) akan menyala.
7 Tekan **Start** (**Mulai**).
↳ Indikator **In Progress** (**Berlangsung**) berkedip dan peralatan berbunyi sekali, menunjukkan pengolahan dimulai.
↳ Setelah sekitar 26 menit, Anda akan mendengar 6 bip dan indikator **Keep Warm** (**Tetap Hangat**) akan menyala, menunjukkan susu kedelai sudah siap. Peralatan secara otomatis akan masuk ke mode tetap hangat. Hal ini berlangsung satu jam kemudian otomatis berhenti (lihat bagian "Tetap hangat").
8 Setelah pengolahan, putuskan daya. Pegang gagang panci erat-erat dengan satu tangan dan angkat bagian atas unit dengan tangan yang lainnya.
9 Tuangkan susu kedelai ke gelas susu kedelai dan siap untuk disajikan. Anda dapat menambahkan gula sebelum menyajikan.

Tip

- Untuk mempersingkat waktu pengolahan, Anda dapat menambahkan air hangat tidak lebih dari 70°C.

Membuat pasta beras (Rice Paste)

- Takar bahan sesuai arahan. Anda dapat menyesuaikan jumlahnya agar cocok dengan selera pribadi Anda.
- Contoh resep: lily bulb dan pasta beras jelai untuk 2-4 sajian.

1 Takar 35 g jelai dan 35 g beras (sekitar 2/5 gelas masing-masing) dengan gelas takaran yang disediakan. Kemudian, ambil 20 g lily bulb segar (sekitar 7-8 potong). Bersihkan dengan saksama.
2 Masukkan lily bulb, jelai, dan beras secara merata di bagian bawah panci.
3 Tuangkan air ke dalam panci. Pastikan tingkat air berada antara **MAX** (indikator batas maksimum) dan **MIN** (indikator batas minimum).
4 Pasang bagian atas unit di panci. Pastikan bahwa steker atas telah dimasukkan dengan benar ke dalam konektor.
5 Buka tutup konektor daya, masukkan kabel listrik, dan hubungkan dengan daya.
↳ Indikator berkedip dalam siklus, menunjukkan daya terhubungkan.
6 Tekan **Select** (**Pilih**) untuk memilih **Rice Paste** (**Pasta Beras**).
↳ Indikator **Rice Paste** (**Pasta Beras**) menyala.
7 Tekan **Start** (**Mulai**).
↳ Indikator **In Progress** (**Berlangsung**) berkedip dan peralatan berbunyi sekali, menunjukkan pengolahan dimulai.
↳ Setelah sekitar 26 menit, Anda akan mendengar 6 bip dan indikator **Keep Warm** (**Tetap Hangat**) akan menyala, menunjukkan pasta beras sudah siap. Peralatan secara otomatis akan masuk ke mode tetap hangat. Hal ini berlangsung satu jam kemudian otomatis berhenti (lihat bagian "Tetap hangat").
8 Setelah pengolahan, putuskan daya. Pegang gagang panci erat-erat dengan satu tangan dan angkat bagian atas unit dengan tangan yang lainnya.
9 Tuangkan pasta beras ke gelas susu kedelai dan pasta siap untuk disajikan. Anda dapat menambahkan gula sebelum menyajikan.

Tip

- Untuk mempersingkat waktu pengolahan, Anda dapat menambahkan air hangat tidak lebih dari 70°C.

Membuat jus buah/sayuran (Fruit/ Veggie Drink)

- Takar bahan sesuai arahan. Anda dapat menyesuaikan jumlahnya agar cocok dengan selera pribadi Anda.
- Contoh resep: milkshake pisang, untuk 2-4 sajian.

1 Potong 3 pisang (sekitar 400 g) dalam ukuran 1 cm.
2 Masukkan potongan pisang secara merata di bagian bawah panci.
3 Tuangkan 300 ml susu dan air ke dalam panci. Pastikan tingkat air berada antara **MAX** (indikator batas maksimum) dan **MIN** (indikator batas minimum).
4 Pasang bagian atas unit di panci. Pastikan bahwa steker atas telah dimasukkan dengan benar ke dalam konektor.
5 Buka tutup konektor daya, masukkan kabel listrik, dan hubungkan dengan daya.
↳ Indikator berkedip dalam siklus, menunjukkan daya terhubungkan.
6 Tekan **Select** (**Pilih**) untuk memilih **Fruit/Veggie Drink** (**Jus Buah/Sayuran**).
↳ Indikator **Fruit/Veggie Drink** (**Jus buah/Sayur**) menyala.
7 Tekan **Start** (**Mulai**).
↳ Indikator **In Progress** (**Berlangsung**) berkedip dan peralatan berbunyi sekali, menunjukkan pengolahan dimulai. Setelah sekitar 4 menit, Anda akan mendengar 6 bip, menunjukkan milkshake sudah siap.
8 Setelah pengolahan, putuskan daya. Pegang gagang panci erat-erat dengan satu tangan dan angkat bagian atas unit dengan tangan yang lainnya.
9 Tuangkan milkshake pisang ke gelas susu kedelai, dan minuman siap untuk disajikan. Anda dapat menambahkan gula sebelum menyajikan.

Tip

- Setelah milkshake pisang sudah siap, sajikan segera untuk menghindari oksidasi.
- Tunggu sekitar 10 menit sampai peralatan mendingin sebelum penggunaan berikutnya. Dengan cara ini peralatan lebih awet.

Membuat sup bubur sayuran (Pureed Soup)

- Takar bahan sesuai arahan. Anda dapat menyesuaikan jumlahnya agar cocok dengan selera pribadi Anda.
- Contoh resep: tremella, biji teratai, dan sup kurma Cina, untuk 2-4 sajian.

1 Persiapkan 35 g biji teratai kering, 20 g kurma cina dengan gelas ukuran yang disediakan, dan 10 g tremella (sekitar 2 potong). Bersihkan dan rendam dengan saksama. Potong tremella menjadi beberapa potong, sesuai ukuran kacang kedelai yang basah.
2 Masukkan bahan-bahan yang telah dibersihkan secara merata di bagian bawah panci.
3 Tuangkan air ke dalam panci. Pastikan tingkat air berada antara **MAX** (indikator batas maksimum) dan **MIN** (indikator batas minimum).
4 Pasang bagian atas unit di panci. Pastikan bahwa steker atas telah dimasukkan dengan benar ke dalam konektor.
5 Buka tutup konektor daya, masukkan kabel listrik, dan hubungkan dengan daya.
↳ Indikator berkedip dalam siklus, menunjukkan daya terhubungkan.
6 Tekan **Select** (**Pilih**) untuk memilih **Pureed Soup** (**Sup Bubur**).
↳ Indikator **Pureed Soup** (**Sup Bubur**) menyala.
7 Tekan **Start** (**Mulai**).
↳ Indikator **In Progress** (**Berlangsung**) berkedip dan peralatan berbunyi sekali, menunjukkan pengolahan dimulai.
↳ Setelah sekitar 26 menit, Anda akan mendengar 6 bip dan indikator **Keep Warm** (**Tetap Hangat**) akan menyala, menunjukkan bubur sayuran sudah siap. Peralatan secara otomatis akan masuk ke mode tetap hangat. Hal ini berlangsung satu jam kemudian otomatis berhenti (lihat bagian "Tetap hangat").
8 Setelah pengolahan, putuskan daya. Pegang gagang panci erat-erat dengan satu tangan dan angkat bagian atas unit dengan tangan yang lainnya.
9 Tuangkan bubur ke dalam gelas susu kedelai dan bubur siap disajikan. Anda dapat menambahkan gula sebelum menyajikan.

Tip

- Untuk mempersingkat waktu pengolahan, Anda dapat menambahkan air hangat tidak lebih dari 70°C.

Membuat jus jagung (Corn Juice) (hanya HD2073)

- Takar bahan sesuai arahan. Anda dapat menyesuaikan jumlahnya agar cocok dengan selera pribadi Anda.
- Untuk 2-4 sajian.

1 Persiapkan 300-350 g jagung segar (sekitar 5-6 gelas) dengan gelas ukuran yang disediakan dan bersihkan dengan saksama.
2 Masukkan jagung muda secara merata di bagian bawah panci.
3 Tuangkan air ke dalam panci. Pastikan tingkat air berada antara **MAX** (indikator batas maksimum) dan **MIN** (indikator batas minimum).
4 Pasang bagian atas unit di panci. Pastikan bahwa steker atas telah dimasukkan dengan benar ke dalam konektor.
5 Buka tutup konektor daya, masukkan kabel listrik, dan hubungkan dengan daya.
↳ Indikator berkedip dalam siklus, menunjukkan daya terhubungkan.
6 Tekan **Select** (**Pilih**) untuk memilih **Corn Juice** (**Jus Jagung**).
↳ Indikator **Corn Juice** (**Jus Jagung**) akan menyala.
7 Tekan **Start** (**Mulai**).
↳ Indikator **In Progress** (**Berlangsung**) berkedip dan peralatan berbunyi sekali, menunjukkan pengolahan dimulai.
↳ Setelah sekitar 26 menit, Anda akan mendengar 6 bip dan indikator **Keep Warm** (**Tetap Hangat**) akan menyala, menunjukkan jus jagung sudah siap. Peralatan secara otomatis akan masuk ke mode tetap hangat. Hal ini berlangsung satu jam kemudian otomatis berhenti (lihat bagian "Tetap hangat").
8 Setelah pengolahan, putuskan daya. Pegang gagang panci erat-erat dengan satu tangan dan angkat bagian atas unit dengan tangan yang lainnya.
9 Tuangkan jus jagung ke gelas susu kedelai, dan jus siap untuk disajikan. Anda dapat menambahkan gula sebelum menyajikan.

Tip

- Untuk mempersingkat waktu pengolahan, Anda dapat menambahkan air hangat tidak lebih dari 70°C.

Tetap hangat (Keep Warm)

Setelah susu kedelai, pasta beras, sup bubur, atau jus jagung selesai dibuat, Anda akan mendengar 6 bip dan indikator **Keep Warm (Tetap Hangat)** akan menyala. Fungsi menghangatkan berlangsung satu jam kemudian secara otomatis berhenti.

Tip

- Jika Anda mengangkat bagian atas unit begitu pengolahan selesai, peralatan tidak memulai fungsi tetap hangat.
- Peralatan tidak memulai fungsi tetap hangat saat selesai membuat jus buah/sayuran.

4 Membersihkan

Catatan

- Putuskan daya dan cabut kabel listrik sebelum membersihkan atau melepaskan peralatan ini.
- Jangan rendam bagian atas unit dalam air.
- Untuk mencegah melepuh, jangan sentuh unit atas atau bagian dalam panci sebelum dingin.
- Hati-hati dengan pisau yang tajam saat membersihkan untuk menghindari mengiris diri Anda atau orang lain.

1 Setelah memutuskan daya, angkat unit atas, lalu pasang tutup tahan air pada konektor steker atas. Bilas bagian bawah unit atas, sensor luapan, pisau, dan bagian dalam panci.
2 Gunakan sabut pembersih untuk membersihkan sisa yang tertinggal pada bagian bawah unit atas, sensor luapan, dan pisau.
3 Gunakan kain kering untuk membersihkan gagang unit atas, panel kontrol, steker atas, konektor steker atas, alas, dan konektor kabel listrik. Bagian luar panci dapat dibersihkan dengan kain lembap.

Bersih mudah (Easy Clean)

- Dengan cepat membersihkan sisa pada peralatan; jika tidak, sisa akan mengering dan menempel pada peralatan, dan lebih sulit dibersihkan. Saat hal ini terjadi, Anda dapat menggunakan fungsi bersih mudah untuk memanaskan dan merendam bagian dalam panci dan lebih mudah membersihkan peralatan.
- Untuk mencegah bau sisa, bersihkan peralatan dalam waktu 10 jam selah digunakan.

1 Tuangkan air ke dalam panci. Pastikan tingkat air berada antara **MAX** (indikator batas maksimum) dan **MIN** (indikator batas minimum).
2 Pasang bagian atas unit di panci. Pastikan bahwa steker atas telah dimasukkan dengan benar ke dalam konektor.
3 Buka tutup konektor daya, masukkan kabel listrik, dan hubungkan dengan daya.
↳ Indikator berkedip dalam siklus, menunjukkan daya terhubungkan.
4 Tekan **Easy Clean** (**Bersih Mudah**).
↳ Indikator **Easy Clean** (**Bersih Mudah**) menyala dan berbunyi sekali, menunjukkan dimulainya fungsi bersih mudah.
↳ Setelah sekitar 8 menit, Anda akan mendengar 6 bip dan indikator **In Progress** (**Berlangsung**) akan mati, menunjukkan fungsi bersih mudah telah selesai.
5 Bersihkan peralatan seperti ditunjukkan pada bagian "Membersihkan".

Resep

Untuk resep lainnya, Anda dapat mengunjungi situs web Philips MyKitchen www.philips.com/kitchen

Susu kedelai

Resep	Bahan-bahan	Memasak
Susu kedelai	75 g kacang kering (segelas penuh)	Cuci dan rendam kacang kedelai dengan saksama. Untuk rincian, lihat bagian "Membuat susu kedelai (Soymilk)".
Susu kacang hitam	85 g kacang hitam (segelas penuh)	
Susu kacang merah	90 g kacang merah (segelas penuh)	
Susu kacang hijau	90 g kacang hijau (segelas penuh)	

Susu kedelai five grains

Resep	Bahan-bahan	Memasak
Susu kedelai five grains klasik	• 15 g kacang kedelai (sekitar 1/5 gelas) • 20 g beras (sekitar 1/5 gelas) • 20 g milet (sekitar 1/5 gelas) • 15 g oat (sekitar 1/5 gelas) • 10 g gandum	Rendam kacang kedelai dengan saksama, cucilah bahan-bahan. Untuk rincian, lihat bagian "Membuat susu kedelai five grains (Five Grains Soymilk)".
Susu beras hitam dan kacang kedelai	• 50 g beras hitam (sekitar 1/2 gelas) • 30 g kacang kedelai (sekitar 1/2 gelas) • biji wijen hitam • gula	Cucilah beras hitam dan wijen hitam; cuci dan rendam kacang kedelai dengan saksama. Untuk rincian, lihat bagian "Membuat susu kedelai five grains (Five Grains Soymilk)".
Susu kacang merah dan milet	• 50 g kacang merah (sekitar 1/2 gelas) • 35 g milet (sekitar 2/5 gelas) • gula	Cucilah kacang merah serta milet dan rendam dengan saksama. Untuk rincian, lihat bagian "Membuat susu kedelai five grains (Five Grains Soymilk)".
Susu beras hitam dan kacang kedelai	• 30 g kacang kedelai (sekitar 1/2 gelas) • 50 g beras (sekitar 1/2 gelas) • gula	Cuci dan rendam kacang kedelai dengan saksama. Bersihkan beras. Untuk rincian, lihat bagian "Membuat susu kedelai five grains (Five Grains Soymilk)".
Susu kacang kedelai dan labu kuning	• 35 g kacang kedelai (sekitar 1/2 gelas) • 35 g labu kuning (sekitar 1/2 gelas)	Cucilah kacang kedelai dan rendam dengan saksama. Kupas kulit labu dan potong menjadi potongan berukuran 1 cm. Untuk rincian, lihat bagian "Membuat susu kedelai five grains (Five Grains Soymilk)".
Susu ubi dan kacang kedelai	• 40 g kentang manis (sekitar 1/2 gelas) • 35 g kacang kedelai (sekitar 1/2 gelas)	Cucilah kacang kedelai dan rendam dengan saksama. Kupas kulit ubi dan potong menjadi potongan berukuran 1 cm. Untuk rincian, lihat bagian "Membuat susu kedelai five grains (Five Grains Soymilk)".
Susu beras hitam, kacang kedelai, dan kenari	• 60 g beras hitam (sekitar 2/3 gelas) • 30 g kacang kedelai (sekitar 1/2 gelas) • 5 kenari • gula	Cucilah beras hitam dan kacang kedelai. Potong kenari dalam ukuran kecil. Untuk rincian, lihat bagian "Membuat susu kedelai five grains (Five Grains Soymilk)".
Pasta kacang hijau dan jelai	• 35 g jelai (sekitar 2/5 gelas) • 35 g kacang hijau (sekitar 2/5 gelas) • 20 g beras (sekitar 1/5 gelas) • 10 g oat (sekitar 1/5 gelas)	Cucilah bahan-bahan. Untuk rincian, lihat bagian "Membuat susu kedelai five grains (Five Grains Soymilk)".
Pasta kenari dan mete	• 35 g beras (sekitar 2/5 gelas) • 35 g milet (sekitar 2/5 gelas) • 5 mete • 5 kenari • 5-10 biji kurma Cina (bijinya dibuang) • 5-10 lengkeng (bijinya dibuang) • gula	Cucilah beras dan milet. Potong kenari, kurma Cina, dan lengkeng menjadi kecil-kecil. Untuk rincian, lihat bagian "Membuat susu kedelai five grains (Five Grains Soymilk)".

Pasta beras

Resep	Bahan-bahan	Memasak
Pasta mete	• 150 g mete • susu dan gula pasir	Sangrai mete dan pastikan berukuran sekitar 1 cm. Tuangkan ke dalam panci. Tambah air hingga berada di antara **MAX** dan **MIN**. Setelah menghubungkan ke daya, tekan **Select (Pilih)** untuk memilih **Rice Paste (Pasta Beras)**. Tekan **Start (Mulai)** untuk mulai pengolahan. Begitu selesai, peralatan akan berbunyi. Tuangkan pasta mete ke gelas susu kedelai dan sajikan. Akhirnya, tambahkan susu dan gula untuk penambah rasa.
Pasta beras bergizi yang lengkap	• 35 g beras (sekitar 1/2 gelas) • 15 g milet (sekitar 1/5 gelas) • 10 g biji wijen hitam • 10 kacang (kulit dikupas) • bagian daging kenari • 5 biji kurma Cina (bijinya dibuang)	Cucilah beras dan milet. Potong kenari dalam ukuran kecil. Untuk detailnya, lihat bagian "Membuat pasta beras (Rice Paste)".
Pasta jelai dan beras lily	• 35 g jelai (sekitar 2/5 gelas) • 35 g beras (sekitar 2/5 gelas) • 20 g lily bulb segar • gula	Cucilah jelai dan beras. Bersihkan dan potong lily bulb segar dalam ukuran kecil. Untuk detailnya, lihat bagian "Membuat pasta beras (Rice Paste)".
Pasta beras ubi rambat Cina (shān yào) dan kurma Cina	• 50 g beras (sekitar 1/2 gelas) • 30 g ubi rambat Cina • 5-10 kurma Cina (bijinya dibuang) • gula pasir	Cucilah kurma Cina dan beras. Kupas kulit ubi rambat Cina dan potong dalam ukuran 1 cm. Untuk detailnya, lihat bagian "Membuat pasta beras (Rice Paste)".
Pasta beras kentang manis dan labu	• 30 g kentang manis (sekitar 1/2 gelas) • 20 g labu kuning (sekitar 1/3 gelas) • 35 g beras (sekitar 1/3 gelas) • 35 g milet (sekitar 1/3 gelas)	Cucilah milet dan beras. Kupas kulit ubi dan labu lalu potong dalam ukuran 1 cm. Untuk detailnya, lihat bagian "Membuat pasta beras (Rice Paste)".
Pasta kacang	• 200 g kacang tanah (kupas kulitnya) • 50 g beras • susu dan gula pasir	Sangrai kacang tanah dan pastikan berukuran sekitar 1 cm. Bersihkan beras. Tuangkan kacang ke dalam panci lalu masukkan beras. Tambah air hingga berada di antara **MAX** dan **MIN**. Setelah menghubungkan ke daya, tekan **Select (Pilih)** untuk memilih **Rice Paste (Pasta Beras)**. Tekan **Start (Mulai)** untuk mulai pengolahan. Begitu selesai, peralatan akan berbunyi. Tuangkan pasta kacang ke gelas susu kedelai dan sajikan. Akhirnya, tambahkan susu dan gula untuk penambah rasa.
Pasta badam	• 70 g badam • 30 g beras • susu dan gula pasir	Sangrai badam dan pastikan berukuran sekitar 1 cm. Bersihkan beras. Tuangkan badam ke dalam panci lalu masukkan beras. Tambah air hingga berada di antara **MAX** dan **MIN**. Setelah menghubungkan ke daya, tekan **Select (Pilih)** untuk memilih **Rice Paste (Pasta Beras)**. Tekan **Start (Mulai)** untuk mulai pengolahan. Begitu selesai, peralatan akan berbunyi. Tuangkan pasta badam ke gelas susu kedelai dan sajikan. Akhirnya, tambahkan susu dan gula untuk penambah rasa.
Pasta wijen	• 125 g biji wijen hitam • 25 g biji wijen putih • 50 g beras • susu dan gula pasir	Sangrai biji wijen hitam dan biji wijen putih. Bersihkan beras. Masukkan biji wijen hitam dan biji wijen putih ke dalam panci, kemudian masukkan beras. Tambah air hingga berada di antara **MAX** dan **MIN**. Setelah menghubungkan ke daya, tekan **Select (Pilih)** untuk memilih **Rice Paste (Pasta Beras)**. Tekan **Start (Mulai)** untuk mulai pengolahan. Begitu selesai, peralatan akan berbunyi. Tuangkan pasta wijen ke gelas susu kedelai dan sajikan. Akhirnya, tambahkan susu dan gula untuk penambah rasa.
Pasta kenari	• 180 g kenari • 50 g beras • susu dan gula pasir	Sangrai kenari dan pastikan berukuran sekitar 1 cm. Bersihkan beras. Tuangkan kenari ke dalam panci lalu masukkan beras. Tambah air hingga berada di antara **MAX** dan **MIN**. Setelah menghubungkan ke daya, tekan **Select (Pilih)** untuk memilih **Rice Paste (Pasta Beras)**. Tekan **Start (Mulai)** untuk mulai pengolahan. Begitu selesai, peralatan akan berbunyi. Tuangkan pasta wijen ke gelas susu kedelai dan sajikan. Akhirnya, tambahkan susu dan gula untuk penambah rasa.

Jus buah/sayuran

Resep	Bahan-bahan	Memasak
Milkshake pisang	• 400 g pisang • 300 ml susu	Buang kulit pisang dan potong dadu dengan ukuran 1 cm. Untuk petunjuk, lihat bagian "Membuat jus buah/sayuran (Fruit/ Veggie Drink)".
Jus ketimun	Satu ketimun (sekitar 200 g)	Potong ketimun dalam ukuran 1 cm. Untuk petunjuk, lihat bagian "Membuat jus buah/sayuran (Fruit/ Veggie Drink)".

Sup bubur

Resep	Bahan-bahan	Memasak
Bubur tremella, biji teratai, dan kurma Cina	• Dua potong tremella (sekitar 10 g) • 35 g biji teratai (sekitar 1/2 gelas) • 30 g kurma Cina (sekitar 1/2 gelas)	Cucilah tremella dan rendam dengan saksama. Potong tremella dan kurma Cina menjadi potongan kecil. Untuk detailnya, lihat bagian "Membuat sup bubur sayuran (Pureed Soup)".

Jus jagung (hanya HD2073)

Resep	Bahan-bahan	Memasak
Jus jagung	300-350 g jagung muda (sekitar 5-6 gelas)	Cucilah jagung. Untuk detailnya, lihat bagian "Membuat jus jagung (Corn Juice)".

Garansi dan layanan

Jika Anda mengalami masalah, memerlukan servis atau informasi, kunjungi www.philips.com/support atau hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips di negara Anda.

Mendaur ulang

Jangan membuang alat bersama limbah rumah tangga biasa jika alat sudah tidak bisa dipakai lagi, tetapi serahkan ke tempat pengumpulan barang bekas yang resmi untuk didaur ulang. Dengan melakukan hal ini, Anda ikut membantu melestarikan lingkungan.

Informasi produk

Daya motor: 150 W
Daya pemanasan: 900 W
Dimensi (P x L x T):
- Alat pembuat susu kedelai: 239,1 x 176,2 x 310,3 mm
- Kemasan: 230 x 230 x 345 mm

Berat
- Berat bersih: 2,3 kg
- Berat kotor: 3,1 kg

Kapasitas: 1000 - 1300 ml (untuk 2-4 sajian)

Untuk informasi voltase dan frekuensi terukur, lihat pelat tipe pada produk.
Informasi produk dapat berubah tanpa pemberitahuan sebelumnya.

Mengatasi masalah

Bab ini berisi ringkasan masalah yang paling umum ditemui dengan alat. Jika Anda tidak dapat mengatasi masalah dengan informasi di bawah ini, hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips di negara Anda.

Masalah	Kemungkinan penyebab	Solusi
Indikator tidak menyala.	Steker atas tidak terpasang dengan benar.	Pastikan bagian atas unit terpasang pada panci dengan benar.
	Terlalu banyak bahan makanan yang dimasukkan.	Masukkan jumlah bahan makanan seperti ditunjukkan dalam bagian "Menggunakan peralatan".
	Terdapat air di bagian atas unit atau indikator rusak.	Hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips.
Indikator menyala tetapi peralatan tidak berfungsi.	Anda tidak menekan **Start** (**Mulai**).	Tekan **Start** (**Mulai**).
	Daya terputus saat pengolahan.	Ikuti petunjuk pada buku petunjuk pengguna.
	Peralatan rusak.	Hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips.
Pengolahan tidak mau berhenti.	Peralatan rusak.	Hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips.
Tombol tidak berfungsi.	Peralatan rusak.	Hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips.
Kacang atau beras tidak tergiling dengan baik.	Tegangan terlalu rendah.	Gunakan alat pengatur daya rumah tangga.
	Terlalu banyak kacang yang dimasukkan.	Masukkan jumlah bahan makanan seperti ditunjukkan dalam bagian "Menggunakan peralatan".
	Kurang air.	Pastikan tingkat air berada antara **MAX** (indikator batas maksimum) dan **MIN** (indikator batas minimum).
	Mesin rusak.	Hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips.
Meluap.	Salah memilih fungsi.	Pilih fungsi yang tepat.
	Susu kedelai terlalu encer atau terlalu banyak kacang yang dimasukkan.	Masukkan jumlah bahan makanan seperti ditunjukkan dalam bagian "Menggunakan peralatan".
	Tingkat air di atas **MAX** (indikator batas maksimum) dan **MIN** (indikator batas minimum).	Pastikan tingkat air berada antara **MAX** (indikator batas maksimum) dan **MIN** (indikator batas minimum).
	Peralatan rusak.	Hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips.
	Sensor meluap tidak dibersihkan.	Bersihkan sensor meluap.
Waktu yang dibutuhkan untuk mengolah susu kedelai lebih lama dari yang ditunjukkan, tetapi fungsi lain bekerja dengan baik.	Tegangan terlalu rendah.	Gunakan regulator listrik untuk rumah tangga.
	Setelan suhu yang dipilih terlalu rendah.	Tambahkan air hangat dalam suhu sekitar.
Makanan terbakar.	Salah memilih fungsi.	Pilih fungsi yang tepat.
	Bagian dalam panci tidak dibersihkan.	Bersihkan bagian dalam panci.
	Kurang air.	Pastikan tingkat air berada antara **MAX** (indikator batas maksimum) dan **MIN** (indikator batas minimum).
	Terlalu banyak bahan makanan yang dimasukkan.	Gunakan jumlah bahan yang sesuai dengan petunjuk di bagian "Menggunakan peralatan".
Bip berbunyi sebelum susu kedelai sudah siap.	Air atau bahan yang ditambahkan terlalu banyak.	• Gunakan jumlah bahan yang sesuai dengan petunjuk di bagian "Menggunakan peralatan". • Pastikan tingkat air berada antara **MAX** (indikator batas maksimum) dan **MIN** (indikator batas minimum).
	Peralatan rusak.	Hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips.
	Ketinggian permukaan tanah di daerah Anda terlalu tinggi.	Alat ini hanya dapat digunakan di daerah dengan ketinggian tidak lebih dari 2000 m di atas permukaan laut.
Peralatan mulai bergetar begitu Anda menekan sembarang tombol.	Peralatan rusak.	Hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips.

Arahan keselamatan penting

Baca manual pengguna ini dengan teliti sebelum anda menggunakan perkakas, dan simpan manual pengguna untuk rujukan masa depan.

Sebelum memproses:

- Sebelum anda masukkan plag ke dalam sesalur kuasa, pastikan perkakas telah dipasang dengan betul.
- Pastikan tangan anda kering sebelum anda memasukkan plag ke dalam alur keluar kuasa.
- Sebelum anda sambungkan perkakas ke kuasa, pastikan voltan yang dinyatakan di bahagian bawah perkakas sesuai dengan voltan kuasa setempat.
- Perkakas ini hanya boleh digunakan dengan plag yang dibumikan. Pastikan bahawa plag telah dimasukkan dengan kukuh pada alur keluar kuasa.
- Jangan sambungkan perkakas ini ke suis pemasa untuk mengelakkan situasi berbahaya.
- Pastikan anda bersihkan perkakas sebelum penggunaan (lihat bahagian "Pembersihan sebelum penggunaan pertama").
- Jangan gunakan perkakas ini untuk memanaskan susu soya atau makanan cecair lain.
- Jangan sesekali gunakan perkakas untuk pemanasan kering.
- Jangan sesekali tambah kandungan (termasuk air) melebihi **MAX** (penunjuk paras maksimum) atau di bawah **MIN** (penunjuk paras minimum).
- Jika kord kuasa, plag atau barang lain rosak, jangan gunakan perkakas.
- Jika kord kuasa rosak, anda mesti menggantikannya di Philips, pusat servis yang dibenarkan oleh Philips ataupun orang seumpamanya yang layak bagi mengelakkan bahaya.
- Jangan gantikan sendiri bahagian perkakas.
- Perkakas ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk kanak-kanak) yang kurang upaya dari segi fizikal, deria atau mental, atau kurang berpengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka telah diberi pengawasan atau arahan berkenaan penggunaan perkakas ini oleh orang yang bertanggungjawab atas keselamatan mereka.
- Untuk keselamatan mereka, jangan benarkan kanak-kanak bermain dengan perkakas.
- Pastikan air yang anda tambah kepada susu soya adalah hangat dalam suhu sekeliling.
- Perkakas ini dimaksudkan untuk penggunaan rumah tangga sahaja.

Semasa pemprosesan:

- Jangan gunakan perkakas ini pada permukaan yang tidak stabil atau tidak rata.
- Jauhkan perkakas dan kord kuasa dari capaian kanak-kanak.
- Jangan biarkan perkakas digunakan tanpa pengawasan.
- Berhati-hati apabila mengangkat unit atas dalam posisi menegak, pastikan jarak yang munasabah daripada stim untuk mengelakkan dari terbakar atau melecur.
- Jangan sentuh stim atau bahagian logam perkakas untuk mengelakkan terbakar atau melecur.
- Jangan cabut kord kuasa atau alih keluar unit atas sebelum pemprosesan selesai.
- Jika anda perlu hentikan memproses, cabut kord kuasa sebelum anda menjalankan operasi lain.
- Jika terdapat gangguan kuasa dalam tidak kurang dari 3 minit selepas mula memproses, jangan terus mulakan semula pembuat susu soya. Kosongkan kandungan dalam pembuat susu soya, kemudian masukkan kandungan baru sebelum memulakan semula. Jika tidak, kandungan akan melekat pada periuk atau melimpah, atau perkakas akan membunyikan penggera panjang.

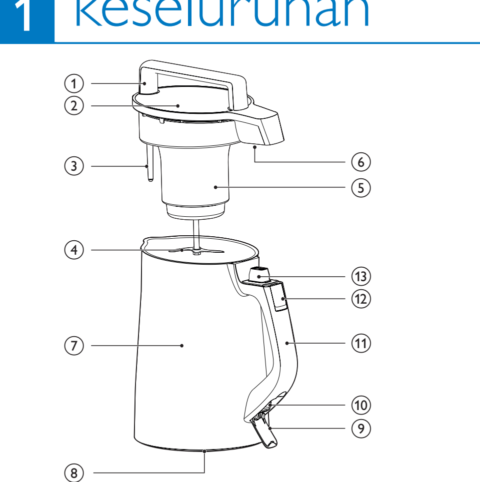
Selepas pemprosesan:

- Cabut kuasa sebelum anda teruskan operasi lain.
- Cabut kuasa dan alih keluar kord kuasa sebelum membersihkan atau membuka pemasangan perkakas ini.
- Untuk mengelakkan kelecuran stim, jauhkan diri dari pembuat susu soya sebelum anda angkat unit atasnya.
- Pasang, alih keluar, dan bersihkan cawan aliran tertebuk dengan berhati-hati. Pisau di unit atas adalah tajam. Berhati-hati jangan lukakan diri anda atau orang lain.
- Untuk mengelakkan litar pintas atau kejutan elektrik,
- jangan gunakan air untuk membilas bahagian luar unit periuk atau unit atas, (termasuklah pemegang unit atas, panel kawalan, plag atas, penyambung plag atas dan penyambung kord kuasa) dan jauhkannya dari titisan atau percikan;
- jangan rendam unit atas di dalam air.
- jangan rendam tapak pembuat susu soya di dalam air.
- Gunakan ketuhar gelombang mikro untuk memanaskan susu soya sejuk. Jangan gunakan perkakas ini untuk memanaskannya, kerana kandungan akan melekat pada bahagian dalam periuk.
- Sesetengah makanan mungkin mengubah warna sensor limpahan. Ini benar-benar normal.
- Simpan kord kuasa di tempat yang sejuk dan kering.
- Untuk mengelakkan kejutan elektrik, jangan gunakan kord kuasa untuk menyambung perkakas lain.

Medan elektromagnet (EMF)

- Pembuat susu soya Philips ini mematuhi semua piawai yang berkaitan dengan medan elektromagnet (EMF). Jika dikendalikan dengan betul dan menurut arahan di dalam manual pengguna ini, perkakas ini selamat untuk digunakan berdasarkan bukti saintifik yang ada pada masa ini.

1 Gambaran keseluruhan



① Pemegang unit atas		
② Panel Kawalan		
	• Butang-butang fungsi	• Select (Pilih)
		• Start (Mula)
		• Easy Clean (Bersih Mudah)
	• Penunjuk	• Soymilk (Susu Soya)
		• Five Grains Soymilk (Susu Soya Lima Bijirin)
		• Rice Paste (Pes Beras)
		• Fruit/ Veggie Drink (Minuman Buah-buahan/Sayuran)
		• Pureed Soup (Sup Puri)
		• **Corn Juice (Jus Jagung)** (HD2073 sahaja)
		• In Progress (Sedang Berjalan)
		• Keep Warm (Simpan Panas)
		• Easy Clean (Bersih Mudah)
③ Sensor limpahan - Awasi susu soya dan elakkan dari melimpah		
④ Pisau		
⑤ Bahagian bawah unit atas		
⑥ Plag atas		
⑦ Unit periuk		
⑧ Tapak		
⑨ Penutup sambungan kuasa		
⑩ Penyambung kord kuasa		
⑪ Pemegang pot		
⑫ Tudung kalis air untuk gandingan - mengelakkan titisan atau percikan, menjadikan pembasuhan lebih selamat		
⑬ Penyambung plag atas		

2 Pembersihan sebelum penggunaan pertama

Kaedah 1

1 Tuang air mendidih ke dalam periuk, letakkan unit atas padanya kemudian rendam selama 10 minit.
2 Bersihkan perkakas (lihat bahagian "Pembersihan")

Kaedah 2

1 Ikuti arahan dalam bahagian "Membuat susu soya (Soymilk)".
2 Tuang keluar susu soya apabila ia selesai kemudian bersihkan perkakas (lihat bahagian "Pembersihan").



3 Menggunakan perkakas

Amaran

- Jika anda ingin untuk batalkan fungsi sebaik sahaja ianya telah dipilih, jangan angkat unit atas untuk elakkan kelecuran muka. Anda boleh cabut kord kuasa, plagkannya semula, kemudian pilih fungsi lain.

Membuat susu soya (Soymilk)

- Sukat ramuan seperti diarahkan. Anda boleh melaras kuantitinya mengikut rasa peribadi anda.
- Untuk 2-4 orang.

1 Ambil secawan kacang soya kering dengan cawan penyukat yang dibekalkan dan basuh dengan sebersih-bersihnya.
- Untuk memanjangkan hayat pisau, rendam kacang soya (8-9 jam ketika musim luruh dan bunga, 6-7 jam ketika musim panas, dan 9-10 jam ketika musim sejuk) dan basuh dengan sebersih-bersihnya sebelum diproses.

2 Letakkan kacang soya dengan sekata pada bawah periuk.
3 Tuang air ke dalam periuk. Pastikan paras air antara **MAX** (penunjuk paras maksimum) dan **MIN** (penunjuk paras minimum).
4 Letakkan unit atas ke dalam periuk. Pastikan plag atas dimasukkan dengan betul ke dalam penyambung.
5 Buka penutup sambungan kuasa, masukkan kord kuasa dan sambungkan kuasa.
↳ Penunjuk menyala dalam kitaran, menunjukkan kuasa sedang disambungkan.
6 Tekan **Select (Pilih)** untuk memilih **Soymilk (Susu Soya)**.
↳ Lampu **penunjuk Soymilk (Susu soya)** menyala.
7 Tekan **Start (Mula)**.
↳ Penunjuk **In Progress (Sedang Berjalan)** berkelip dan perkakas berbunyi sekali, menunjukkan pemprosesan bermula.
↳ Selepas kira-kira 25 minit, anda akan dengar 6 bip dan **penunjuk Keep Warm (Simpan Panas)** akan menyala, menandakan susu soya sudah sedia. Perkakas akan memasuki mod simpan panas secara automatik. Ini berterusan selama sejam, dan kemudian berhenti secara automatik (lihat bahagian Simpan Panas).
8 Selepas pemprosesan, tanggalkan kuasa. Tahan pemegang pot kuat-kuat dengan satu tangan dan satu tangan lagi mengangkat unit atas.
9 Tapis susu soya dengan penapis dan ia sedia untuk dihidangkan. Anda boleh menambah sedikit gula sebelum menghidangkan.

Petua

- Untuk memendekkan masa pemprosesan, anda boleh tambah air suam tidak lebih daripada 70°C.
- Susu soya juga boleh dihidangkan tanpa ditapis.

Membuat Susu soya lima bijirin (Five Grains Soymilk)

- Sukat ramuan seperti diarahkan. Anda boleh melaras kuantitinya mengikut rasa peribadi anda.
- Untuk 2-4 orang.

1 Sukat 30 gram kacang soya (kira-kira 1/2 cawan) dan 50 gram beras (kira-kira 1/2 cawan) dengan cawan penyukat yang dibekalkan. Basuhkannya dengan teliti.
- Untuk memanjangkan hayat pisau, rendam kacang soya (8-9 jam ketika musim luruh dan bunga, 6-7 jam ketika musim panas, dan 9-10 jam ketika musim sejuk) dan basuh dengan sebersih-bersihnya sebelum diproses.

2 Letakkan beras dan kacang soya dengan sekata pada bawah periuk.
3 Tuang air ke dalam periuk. Pastikan paras air antara **MAX** (penunjuk paras maksimum) dan **MIN** (penunjuk paras minimum).
4 Letakkan unit atas ke dalam periuk. Pastikan plag atas dimasukkan dengan betul ke dalam penyambung.
5 Buka penutup sambungan kuasa, masukkan kord kuasa dan sambungkan kuasa.
↳ Penunjuk menyala dalam kitaran, menunjukkan kuasa sedang disambungkan.
6 Tekan **Select (Pilih)** untuk memilih **Five Grain Soymilk (Susu Soya Lima Bijirin)**.
↳ Penunjuk **Five Grains Soymilk (Susu Soya Lima Bijirin)** bernyala.
7 Tekan **Start (Mula)**.
↳ Penunjuk **In Progress (Sedang Berjalan)** berkelip dan perkakas berbunyi sekali, menunjukkan pemprosesan bermula.
↳ Selepas kira-kira 26 minit, anda akan dengar 6 bip dan penunjuk **Keep Warm (Simpan Panas)** akan menyala, menandakan susu soya sudah siap sedia. Perkakas akan memasuki mod simpan panas secara automatik. Ini berterusan selama sejam, dan kemudian berhenti secara automatik (lihat bahagian Simpan Panas).
8 Selepas pemprosesan, tanggalkan kuasa. Tahan pemegang pot kuat-kuat dengan satu tangan dan satu tangan lagi mengangkat unit atas.
9 Tuang susu soya dalam cawan susu soya, dan ia sudah sedia untuk hidangan. Anda boleh menambah sedikit gula sebelum menghidangkan.

Petua

- Untuk memendekkan masa pemprosesan, anda boleh tambah air suam tidak lebih daripada 70°C.

Membuat pes beras (Rice Paste)

- Sukat ramuan seperti diarahkan. Anda boleh melaras kuantitinya mengikut rasa peribadi anda.
- Resipi contoh: bebawang lili dan pes beras barli Untuk 2-4 orang.

1 Sukat 35 gram barli dan 35 gram beras (kira-kira 2/5 cawan setiap satunya) dengan cawan penyukat yang dibekalkan. Kemudian, ambil 20 gram bebawang lili segar (kira-kira 7-8 kepingan). Basuhkannya dengan teliti.
2 Letakkan bebawang lili, barli dan beras dengan sekata pada bawah periuk.
3 Tuang air ke dalam periuk. Pastikan paras air antara **MAX** (penunjuk paras maksimum) dan **MIN** (penunjuk paras minimum).
4 Letakkan unit atas ke dalam periuk. Pastikan plag atas dimasukkan dengan betul ke dalam penyambung.
5 Buka penutup sambungan kuasa, masukkan kord kuasa dan sambungkan kuasa.
↳ Penunjuk menyala dalam kitaran, menunjukkan kuasa sedang disambungkan.
6 Tekan **Select (Pilih)** untuk memilih **Rice Paste (Pes Beras)**.
↳ Penunjuk **Rice Paste (Pes Beras)** bernyala.
7 Tekan **Start (Mula)**.
↳ Penunjuk **In Progress (Sedang Berjalan)** berkelip dan perkakas berbunyi sekali, menunjukkan pemprosesan bermula.
↳ Selepas kira-kira 26 minit, anda akan dengan 6 bip dan penunjuk **Keep Warm (Simpan Panas)** akan menyala, menandakan pes beras sudah siap sedia. Perkakas akan memasuki mod simpan panas secara automatik. Ini berterusan selama sejam, dan kemudian berhenti secara automatik (lihat bahagian Simpan Panas).
8 Selepas pemprosesan, tanggalkan kuasa. Tahan pemegang pot kuat-kuat dengan satu tangan dan satu tangan lagi mengangkat unit atas.
9 Tuang pes beras ke dalam cawan susu soya, dan ia sudah sedia untuk hidangan. Anda boleh menambah sedikit gula sebelum menghidangkan.

Petua

- Untuk memendekkan masa pemprosesan, anda boleh tambah air suam tidak lebih daripada 70°C.

Membuat minuman buah-buahan/ sayuran (Fruit/ Veggie Drink)

- Sukat ramuan seperti diarahkan. Anda boleh melaras kuantitinya mengikut rasa peribadi anda.
- Resipi contoh: susu kocak pisang, untuk 2-4 hidang.

1 Potong 3 biji pisang (kira-kira 400 gram) kepada kiub-kiub 1 sm.
2 Letakkan kiub pisang dengan sekata pada bawah periuk.
3 Tuang 300ml susu dan sedikit air ke dalam periuk. Pastikan paras air di antara **MAX** (penunjuk paras maksimum) dan **MIN** (penunjuk paras minimum).
4 Letakkan unit atas ke dalam periuk. Pastikan plag atas dimasukkan dengan betul ke dalam penyambung.
5 Buka penutup sambungan kuasa, masukkan kord kuasa dan sambungkan kuasa.
↳ Penunjuk menyala dalam kitaran, menunjukkan kuasa sedang disambungkan.
6 Tekan **Select (Pilih)** untuk memilih **Fruit/Veggie Drink (Minuman Buah-buahan/Sayuran)**.
↳ Penunjuk **Minuman Buah-buahan/Sayuran** menyala.
7 Tekan **Start (Mula)**.
↳ Penunjuk **In Progress (Sedang Berjalan)** berkelip dan perkakas berbunyi sekali, menunjukkan pemprosesan bermula. Selepas kira-kira 4 minit, anda akan mendengar6 bip, menunjukkan yang susu kocak telah sedia.
8 Selepas pemprosesan, tanggalkan kuasa. Tahan pemegang pot kuat-kuat dengan satu tangan dan satu tangan lagi mengangkat unit atas.
9 Tuang susuk kocak pisang ke dalam cawan susu soya, dan ia sedia untuk dihidangkan. Anda boleh menambah sedikit gula sebelum menghidangkan.

Petua

- Selepas susu kocak pisang sedia, hidangkan terus untuk elakkan pengoksidaan.
- Tunggu kira-kira 10 minit sehingga perkakas menyejuk sebelum penggunaan seterusnya. Ini membuatkan perkakas tahan lama.

Membuat sup puri (Pureed Soup)

- Sukat ramuan seperti diarahkan. Anda boleh melaras kuantitinya mengikut rasa peribadi anda.
- Resipi contoh: tremella, biji teratai, dan sup kurma cina, Untuk 2-4 orang.

1 Ambil 35 gram biji teratai kering, 20 gram kurma cina dengan cawan penyukat yang dibekalkan, kemudian 10 gram tremella (kira-kira 2 keping). Basuh dan rendam ia sepenuhnya. Potong tremella yang telah dipotong kepada kepingan, dan dengan saiz kacang soya yang telah direndam.
2 Letakkan bahan yang telah dibersihkan dengan sekata pada bawah periuk.
3 Tuang air ke dalam periuk. Pastikan paras air antara **MAX** (penunjuk paras maksimum) dan **MIN** (penunjuk paras minimum).
4 Letakkan unit atas ke dalam periuk. Pastikan plag atas dimasukkan dengan betul ke dalam penyambung.
5 Buka penutup sambungan kuasa, masukkan kord kuasa dan sambungkan kuasa.
↳ Penunjuk menyala dalam kitaran, menunjukkan kuasa sedang disambungkan.
6 Tekan **Select (Pilih)** untuk memilih **Pureed Soup (Sup Puri)**.
↳ Penanda **Pureed Soup (Sup Puri)** menyala.
7 Tekan **Start (Mula)**.
↳ Penunjuk **In Progress (Sedang Berjalan)** berkelip dan perkakas berbunyi sekali, menunjukkan pemprosesan bermula.
↳ Selepas kira-kira 26 minit, anda akan dengar 6 bip dan penunjuk **Keep Warm (Simpan Panas)** akan menyala, menandakan puri sayuran sudah siap sedia. Perkakas akan memasuki mod simpan panas secara automatik. Ini berterusan selama sejam, dan kemudian berhenti secara automatik (lihat bahagian Simpan Panas).
8 Selepas pemprosesan, tanggalkan kuasa. Tahan pemegang pot kuat-kuat dengan satu tangan dan satu tangan lagi mengangkat unit atas.
9 Tuang puri ke dalam cawan susu soya, dan ia sedia untuk hidangan. Anda boleh menambah sedikit gula sebelum menghidangkan.

Petua

- Untuk memendekkan masa pemprosesan, anda boleh tambah air suam tidak lebih daripada 70°C.

Membuat jus jagung (HD2073 sahaja)

- Sukat ramuan seperti diarahkan. Anda boleh melaras kuantitinya mengikut rasa peribadi anda.
- Untuk 2-4 orang.

1 Ambil 300-350 gram jagung segar (kira-kira 5-6 cawan dengan cawan pengukur yang dibekalkan dan basuh dengan sebersih-bersihnya.
2 Letakkan jagung segar dengan sekata pada bawah periuk.
3 Tuang air ke dalam periuk. Pastikan paras air antara **MAX** (penunjuk paras maksimum) dan **MIN** (penunjuk paras minimum).
4 Letakkan unit atas ke dalam periuk. Pastikan plag atas dimasukkan dengan betul ke dalam penyambung.
5 Buka penutup sambungan kuasa, masukkan kord kuasa dan sambungkan kuasa.
↳ Penunjuk menyala dalam kitaran, menunjukkan kuasa sedang disambungkan.
6 Tekan **Select (Pilih)** untuk memilih **Corn Juice (Jus Jagung)**.
↳ Penunjuk **Corn Juice (Jus Jagung)** menyala.
7 Tekan **Start (Mula)**.
↳ Penunjuk **In Progress (Sedang Berjalan)** berkelip dan perkakas berbunyi sekali, menunjukkan pemprosesan bermula.
↳ Selepas kira-kira 26 minit, anda akan dengar 6 bip dan penunjuk **Keep Warm (Simpan Panas)** akan menyala, menandakan jus jagung sudah siap sedia. Perkakas akan memasuki mod simpan panas secara automatik. Ini berterusan selama sejam, dan kemudian berhenti secara automatik (lihat bahagian Simpan Panas).
8 Selepas pemprosesan, tanggalkan kuasa. Tahan pemegang pot kuat-kuat dengan satu tangan dan satu tangan lagi mengangkat unit atas.
9 Tuang jus jagung ke dalam cawan susu soya, dan ia sedia untuk dihidangkan. Anda boleh menambah sedikit gula sebelum menghidangkan.

Petua

- Untuk memendekkan masa pemprosesan, anda boleh tambah air suam tidak lebih daripada 70°C.

Simpan panas (Keep Warm)

Selepas susu soya, pes beras, sup puri, atau jus jagung dibuat, anda akan mendengar 6 bip dan penunjuk **Keep Warm (Simpan Panas)** akan menyala. Fungsi simpan panas berterusan selama sejam, dan kemudian berhenti secara automatik.

Petua

- Jika anda mengangkat unit atas sebaik sahaja pemprosesan selesai, perkakas tidak akan mulakan fungsi simpan panas.
- Perkakas tidak memulakan fungsi simpan panas selepas minuman buah-buahan/sayuran selesai dibuat.

4 Pembersihan

Nota

- Cabut kuasa dan alih keluar kord kuasa sebelum membersihkan atau membuka pemasangan perkakas ini.
- Jangan tenggelamkan unit motor ke dalam air.
- Untuk mengelakkan kelecuran, jangan sentuh unit atas atau bahagian dalam periuk sebelum ia menyejuk.
- Berhati-hati dengan pisau tajam semasa pembersihan untuk mengelakkan mencederakan diri anda sendiri dan orang lain.

1 Selepas putuskan kuasa, angkat unit atas, kemudian tutup tudung kalis air pada penyambung plag atas. Bilas bahagian bawah unit atas, deria melimpah, pisau, dan bahagian dalam periuk.
2 Gunakan pad pembersih untuk menanggalkan sisa yang ditinggalkan pada bahagian bawah unit atas, sensor limpahan dan pisau.
3 Gunakan kain kering untuk membersihkan pemegang unit atas, panel kawalan, plag atas, penyambung plag atas, tapak dan penyambung kord kuasa. Bahagian luar periuk boleh dibersihkan dengan kain kering.

Mudah dibersihkan (Easy Clean)

- Bersihkan dengan segera sisa pada perkakas, jika tidak, perkakas akan kering dan melekat pada perkakas, dan ini sukar untuk dialih keluar. Apabila ini berlaku, anda boleh menggunakan fungsi bersih mudah untuk memanaskan dan merendam bahagian dalam periuk dan membersihkan perkakas dengan lebih mudah.
- Untuk mengelakkan sisa daripada berbau, bersihkan perkakas dalam masa 10 jam selepas digunakan.

1 Tuang air ke dalam periuk. Pastikan paras air antara **MAX** (penunjuk paras maksimum) dan **MIN** (penunjuk paras minimum).
2 Letakkan unit atas ke dalam periuk. Pastikan plag atas dimasukkan dengan betul ke dalam penyambung.
3 Buka penutup sambungan kuasa, masukkan kord kuasa dan sambungkan kuasa.
↳ Penunjuk menyala dalam kitaran, menunjukkan kuasa sedang disambungkan.
4 Tekan **Easy Clean (Bersih Mudah)**.
↳ Penunjuk **Easy Clean (Bersih Mudah)** menyala dan berbunyi sekali, menandakan fungsi bersih mudah bermula.
↳ Selepas kira-kira 8 minit, anda akan mendengar 6 bip dan penunjuk **In Progress (Sedang Berjalan)** akan dimatikan, menunjukkan fungsi bersih mudah sudah selesai.
5 Bersihkan perkakas seperti yang diarahkan dalam bahagian "Pembersihan".

Maklumat produk

Kuasa motor: 150 W
Kuasa pemanasan: 900 W
Dimensi (P x L x T)
- Pembuat susu soya: 239.1 x 176.2 x 310.3 mm
- Pembungkusan: 230 x 230 x 345 mm

Berat
- Berat bersih: 2.3 kg
- Berat kasar: 3.1 kg

Kapasiti: 1000 - 1300 ml (untuk 2-4 hidangan)

Untuk maklumat voltan dan frekuensi berkadar, rujuk kepada plat jenis pada produk.
Maklumat produk tertakluk pada perubahan tanpa notis terlebih dahulu.

Kitar semula

Jangan buang perkakas ini dengan sampah rumah biasa di akhir hayatnya, sebaliknya bawanya ke pusat pungutan rasmi untuk dikitar semula. Dengan melakukan ini, anda membantu memelihara alam sekitar.

Jaminan dan perkhidmatan

Jika anda mempunyai masalah, memerlukan servis, atau memerlukan maklumat, lihat www.philips.com/support atau hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips di negara anda..

Resipi

Untuk lebih banyak resipi, anda boleh lawati laman web MyKitchen Philips www.philips.com/kitchen.

Susu soya

Resipi	Ramuan:	Memasak
Susu soya	75 gram kacang soya kering (secawan penuh)	Memasak dan rendam kacang soya sepenuhnya. Untuk butiran, lihat bahagian "Membuat susu soya (Soymilk)".
Susu kacang hitam	85 gram kacang soya hitam (secawan penuh)	
Susu kacang merah	90 gram kacang merah (satu cawan penuh)	
Susu kacang hijau	90 gram kacang hijau (satu cawan penuh)	

Susu soya lima bijirin

Resipi	Ramuan:	Memasak
Susu soya lima bijirin klasik	• 15 gram kacang soya (sekitar 1/5 cawan) • 20 gram beras (sekitar 1/5 cawan) • 20 gram milet (sekitar 1/5 cawan) • 15 gram oat (sekitar 1/5 cawan) • 10 gram gandum	Rendam kacang soya sepenuhnya, basuh ramuan. Untuk butiran, lihat bahagian "Membuat susu soya five grains (Five Grains Soymilk)".
Beras hitam dan susu kacang soya	• 50 gram beras hitam (kira-kira 1/2 cawan) • 30 gram kacang soya (kira-kira 1/2 cawan) • sedikit biji bijan hitam • sedikit gula	Basuh beras hitam dan bijan hitam; basuh dan rendam kacang soya sepenuhnya. Untuk butiran, lihat bahagian "Membuat susu soya five grains (Five Grains Soymilk)".
Kacang merah dan susu milet.	• 50 gram kacang merah (sekitar 1/2 cawan) • 35 gram milet (sekitar 2/5 cawan) • sedikit gula	Basuh kacang merah dan milet dan rendam sepenuhnya. Untuk butiran, lihat bahagian "Membuat susu soya five grains (Five Grains Soymilk)".
Beras dan susu kacang soya	• 30 gram kacang soya (kira-kira 1/2 cawan) • 50 gram beras (sekitar 1/2 cawan) • sedikit gula	Memasak dan rendam kacang soya sepenuhnya. Cuci beras. Untuk butiran, lihat bahagian "Membuat susu soya lima bijirin (Five Grains Soymilk)".
Susu kacang soya labu	• 35 gram kacang soya (sekitar1/2 cawan) • 35 gram labu (1/2 cawan)	Basuh kacang soya dan rendam sepenuhnya. Buangkan kulit labu dan potong labu menjadi kiub sebesar 1 sm. Untuk butiran, lihat bahagian "Membuat susu soya five grains (Five Grains Soymilk)".
Susu keledek dan kacang soya	• 40 gram keledek (sekitar 1/2 cawan) • 35 gram kacang soya (sekitar1/2 cawan)	Basuh kacang soya dan rendam sepenuhnya. Buangkan kulit keledek dan potong menjadi kiub sebesar 1 sm. Untuk butiran, lihat bahagian "Membuat susu soya five grains (Five Grains Soymilk)".
Beras hitam, kacang soya, dan susu walnut	• 60 gram beras hitam (kira-kira 2/3 cawan) • 30 gram kacang soya (kira-kira 1/2 cawan) • isi 5 walnut • sedikit gula	Basuh beras hitam dan kacang soya. Potong isi walnut menjadi kepingan kecil. Untuk butiran, lihat bahagian "Membuat susu soya five grains (Five Grains Soymilk)".
Pes kacang hijau dan barli	• 35 gram barli (sekitar 2/5 cawan) • 35 g kacang hijau (sekitar 2/5 cawan) • 20 gram beras (sekitar 1/5 cawan) • 10 gram oat (sekitar 1/5 cawan)	Basuh bahan-bahan. Untuk butiran, lihat bahagian "Membuat susu soya five grains (Five Grains Soymilk)".
Pes walnut dan gajus	• 35 gram beras (sekitar 2/5 cawan) • 35 gram milet (sekitar 2/5 cawan) • isi 5 gajus • isi 5 walnut • 5-10 kurma cina (tanpa biji) • 5-10 longan (tanpa biji) • sedikit gula	Basuh beras dan milet. Potong isi walnut, kurma cina dan longan menjadi kepingan kecil. Untuk butiran, lihat bahagian "Membuat susu soya five grains (Five Grains Soymilk)".

Pes beras

Resipi	Ramuan:	Memasak
Pes Gajus	• 150 gram gajus • sedikit susu dan gula batu	Perangkan gajus dan pastikan saiznya kira-kira 1 sm. Letakkannya ke dalam periuk. Tambahkan air sehingga ke pertengahan paras **MAX** dan **MIN**. Selepas menyambungkan ke kuasa, tekan **Select (Pilih)** untuk memilih **Rice Paste (Pes Beras)**. Tekan **Start (Mula)** untuk mula memproses. Sebaik sahaja siap, perkakas akan berbunyi. Tuangkan pes gajus ke dalam cawan susu soya dan hidangkan. Akhirnya, tambahkan sedikit susu dan gula mengikut rasa. .
Selesai pes beras yang berkhasiat.	• 35 gram beras (sekitar 1/2 cawan) • 15 gram milet (sekitar 1/5 cawan) • 10 gram biji bijan hitam • 10 kacang tanah (tanpa kulit) • isi walnut • 5 kurma China (tanpa biji)	Basuh beras dan milet. Potong isi walnut menjadi kepingan kecil. Untuk butiran, lihat bahagian "Membuat pes beras (rice paste)".
Pes beras barli dan lili	• 35 gram barli (sekitar 2/5 cawan) • 35 gram beras (sekitar 2/5 cawan) • 20 gram bebawang lili segar • sedikit gula	Basuh barli dan beras. Cuci dan potong bebawang lili segar menjadi kepingan kecil. Untuk butiran, lihat bahagian "Membuat pes beras (Rice Paste)".
Pes beras keladi cina (shān yào) dan kurma cina	• 50 gram beras (sekitar 1/2 cawan) • 30 gram keladi cina • 5-10 kurma cina (tanpa biji) • sedikit gula batu	Basuh kurma cina dan beras. Kupas kulit keladi cina dan potongnya menjadi kiub 1 sm. Untuk butiran, lihat bahagian "Membuat pes beras (Rice Paste)".
Pes beras keledek dan labu	• 30 gram keledek (sekitar 1/2 cawan) • 20 gram labu (sekitar 1/3 cawan) • 35 gram beras (sekitar 1/3 cawan) • 35 gram milet (sekitar 1/3 cawan)	Cuci milet dan beras. Kupas kulit kentang dan labu dan potong menjadi kiub 1sm. Untuk butiran, lihat bahagian "Membuat pes beras (Rice Paste)".
Pes kacang tanah	• 200 gram kacang tanah (tanpa kulit) • 50 g beras • sedikit susu dan gula batu	Perangkan kacang tanah dan pastikan saiznya sekitar 1 sm. Cuci beras. Letakkan kacang tanah ke dalam periuk dahulu kemudian bersihkan beras. Tambahkan air sehingga ke pertengahan paras **MAX** dan **MIN**. Selepas menyambungkan ke kuasa, tekan **Select (Pilih)** untuk memilih **Rice Paste (Pes Beras)**. Tekan **Start (Mula)** untuk mula memproses. Sebaik sahaja siap, perkakas akan berbunyi. Tuangkan pes kacang tanah ke dalam cawan susu soya dan hidangkan. Akhirnya, tambahkan sedikit susu dan gula mengikut rasa.
Pes Badam	• 70 gram badam • 30 gram beras • sedikit susu dan gula batu	Perangkan badam dan pastikan saiznya sekitar 1 sm. Cuci beras. Letakkan badam ke dalam periuk dahulu kemudian bersihkan beras. Tambahkan air sehingga ke pertengahan paras **MAX** dan **MIN**. Selepas menyambungkan ke kuasa, tekan **Select (Pilih)** untuk memilih **Rice Paste (Pes Beras)**. Tekan **Start (Mula)** untuk mula memproses. Sebaik sahaja siap, perkakas akan berbunyi. Tuangkan pes badam ke dalam cawan susu soya dan hidangkan. Akhirnya, tambahkan sedikit susu dan gula mengikut rasa.
Pes Bijan	• 125 gram biji bijan hitam • 25 g biji bijan putih • 50 g beras • sedikit susu dan gula batu	Perangkan biji bijan hitam dan bijan putih. Cuci beras. Letakkan biji bijan hitam dan bijan putih ke dalam periuk dahulu kemudian letakkan beras yang telah dibersihkan. Tambahkan air sehingga ke pertengahan paras **MAX** dan **MIN**. Selepas menyambungkan ke kuasa, tekan **Select (Pilih)** untuk memilih **Rice Paste (Pes Beras)**. Tekan **Start (Mula)** untuk mula memproses. Sebaik sahaja siap, perkakas akan berbunyi. Tuangkan pes bijan ke dalam cawan susu soya dan hidangkan. Akhirnya, tambahkan sedikit susu dan gula mengikut rasa.
Pes walnut	• 180 gram walnut • 50 g beras • sedikit susu dan gula batu	Perangkan walnut dan pastikan saiznya sekitar 1sm. Cuci beras. Letakkan walnut ke dalam periuk dahulu kemudian letakkan beras yang telah dibersihkan. Tambahkan air sehingga ke pertengahan paras **MAX** dan **MIN**. Selepas menyambungkan ke kuasa, tekan **Select (Pilih)** untuk memilih **Rice Paste (Pes Beras)**. Tekan **Start (Mula)** untuk mula memproses. Sebaik sahaja siap, perkakas akan berbunyi. Tuangkan pes walnut ke dalam cawan susu soya dan hidangkan. Akhirnya, tambahkan sedikit susu dan gula mengikut rasa.

Minuman buah-buahan/sayuran

Resipi	Ramuan:	Memasak
Susu kocak pisang	• 400 gram pisang • 300 ml susu	Kupas kulit pisang dan potong menjadi kiub 1 sm. Untuk butiran, lihat bahagian "Membuat minuman buah-buahan/sayuran (Fruit/Veggie Drink)".
Jus timun	Sebatang timun (kira-kira 200 gram)	Potong timun kepada kiub 1sm. Untuk butiran, lihat bahagian "Membuat minuman buah-buahan/ sayuran (Fruit/Veggie Drink)".

Sup puri

Resipi	Ramuan:	Memasak
Tremella, biji teratai, dan puri kurma cina	• Dua keping tramella (kira-kira 10 gram) • 35 gram biji teratai (kira-kira 1/2 cawan) • 30 gram kurma cina (kira-kira 1/2 cawan)	Basuh tramella dan rendam sepenuhnya. Potong tramella dan kurma Cina menjadi kepingan kecil. Untuk butiran, lihat bahagian "Membuat sup puri (Pureed Soup)".

Jus jagung (HD2073 sahaja)

Resipi	Ramuan:	Memasak
Corn juice (jus jagung)	300-350 gram jagung segar (kira-kira 5-6 cawan)	Basuh jagung. Untuk butiran, lihat bahagian "Membuat jus jagung (corn juice)".

Menyelesaikan masalah

Bab ini meringkaskan masalah paling lazim yang anda hadapi dengan perkakas. Jika anda tidak dapat menyelesaikan masalah dengan maklumat di bawah, hubungi Pusat Layanan Pelanggan di negara anda.

Masalah	Penyebab yang mungkin	Penyelesaian
Penunjuk tidakmenyala.	Plag atas tidak diplag masuk dengan betul.	Pastikan yang unit atas diletakkan ke dalam periuk dengan betul.
	Terlalu banyak ramuan ditambahkan.	Letakkan kuantiti ramuan yang sesuai dengan sekata di bahagian bawah periuk seperti diarahkan.
	Terdapat air di dalam unit atas atau penunjuk rosak.	Hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips.
Penanda menyala tetapi perkakas tidak berfungsi.	Anda tidak menekan **Start (Mula)**.	Tekan **Start (Mula)**.
	Kuasadiputuskan semasa pemprosesan.	Ikuti arahan dalam manual pengguna ini.
	Perkakas rosak.	Hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips.
Pemprosesan tidak akan berhenti.	Perkakas rosak.	Hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips.
Butang tidak berfungsi.	Perkakas rosak.	Hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips.

Masalah	Penyebab yang mungkin	Penyelesaian
Kacang atau beras tidak dikisar dengan secukupnya.	Voltanterlalu rendah.	Gunakan pengatur kuasa rumah.
	Terlalu banyak kacang ditambahkan.	Masukkan kuantiti ramuan yang sesuai seperti diarahkan dalam bahagian "Menggunakan perkakas".
	Air yang ditambahkan tidak mencukupi.	Pastikan paras air antara **MAX** (penunjuk paras maksimum) dan **MIN** (penunjuk paras minimum).
	Mesin rosak.	Hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips.
Limpahan.	Fungsi yang salah dipilih.	Pilih fungsi yang betul.
	Susu soya terlalu cair atau terlalu banyak kacang ditambahkan.	Masukkan kuantiti ramuan yang sesuai seperti diarahkan dalam bahagian "Menggunakan perkakas".
	Paras air di atas **MAX (penunjuk paras maksimum) dan MIN** (penunjuk paras minimum).	Pastikan paras air antara **MAX** (penunjuk paras maksimum) dan **MIN** (penunjuk paras minimum).
	Perkakas rosak.	Hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips.
	Sensor limpahan tidak dibersihkan.	Bersihkan sensor limpahan.
Masa yang diambil untuk memproses susu soya lebih lama dari diarahkan, tetapi fungsi lain berfungsi dengan baik.	Voltanterlalu rendah.	Gunakan pengatur kuasa rumah.
	Suhu air terlalu rendah.	Tambah air suam dalam suhu ambien.

Masalah	Penyebab yang mungkin	Penyelesaian
Makanan hangus.	Terpilih fungsi yang salah.	Pilih fungsi yang betul.
	Bahagian dalam periuk tidak dibersihkan.	Bersihkan bahagian dalam periuk.
	Air yang ditambahkan tidak mencukupi.	Pastikan paras air antara **MAX** (penunjuk paras maksimum) dan **MIN** (penunjuk paras minimum).
	Terlalu banyak ramuan ditambahkan.	Masukkan kuantiti ramuan yang sesuai seperti diarahkan dalam bahagian "Menggunakan perkakas".
Bip berbunyi sebelum susu soya sudah sedia.	Terlalu banyak air atau bahan ditambahkan.	• Masukkan kuantiti ramuan yang sesuai seperti diarahkan dalam bahagian "Menggunakan perkakas". • Pastikan paras air antara **MAX** (penunjuk paras maksimum) dan **MIN** (penunjuk paras minimum).
	Perkakas rosak.	Hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips.
	Aras laut rantau anda terlalu tinggi.	Perkakas ini hanya boleh digunakan di rantau yang tidak melebihi 2000m di atas aras min laut.
Perkakas mula mengacau selepas anda menekan sebarang butang.	Perkakas rosak.	Hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips.

Hướng dẫn an toàn quan trọng

Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này trước khi sử dụng thiết bị và cất giữ để tiện tham khảo sau này.

Trước khi chế biến:

- Trước khi cắm phích cắm vào ổ điện, hãy chắc chắn rằng thiết bị được lắp chính xác.
- Cần chắc chắn rằng tay bạn khô trước khi cắm phích cắm vào ổ điện.
- Trước khi nối thiết bị với nguồn điện, đảm bảo rằng điện áp ghi ở đáy của thiết bị hợp với điện áp nguồn tại nơi sử dụng thiết bị.
- Chỉ có thể sử dụng thiết bị này với phích cắm nối đất. Đảm bảo rằng phích cắm được cắm chắc chắn vào ổ điện.
- Không nối thiết bị này với công tắc hẹn giờ để tránh tình huống nguy hiểm.
- Cần chắc chắn rằng bạn làm sạch thiết bị trước khi sử dụng (xem mục "Làm sạch thiết bị trước khi sử dụng lần đầu").
- Không sử dụng thiết bị này để đun nóng sữa đậu nành hoặc các loại thức ăn lỏng khác.
- Không sử dụng thiết bị để đun nóng khô.
- Không cho nguyên liệu (bao gồm nước) vào trên mức **MAX** (chỉ báo mức tối đa) hoặc dưới mức **MIN** (chỉ báo mức tối thiểu).
- Nếu dây điện, phích cắm hoặc các bộ phận khác bị hư hỏng, không sử dụng thiết bị.
- Nếu dây điện bị hư hỏng, bạn phải thay dây điện tại Philips, trung tâm dịch vụ do Philips ủy quyền hoặc những nơi có khả năng và trình độ tương đương để tránh gây nguy hiểm.
- Không tự thay thế các bộ phận của thiết bị.
- Thiết bị này không dành cho người dùng (bao gồm cả trẻ em) có sức khỏe kém, khả năng giác quan hoặc thần kinh suy giảm, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người có trách nhiệm đảm bảo an toàn cho họ.
- Để đảm bảo an toàn, không để trẻ em chơi đùa với thiết bị.
- Đảm bảo rằng nước bạn cho vào máy làm sữa đậu nành ấm trong nhiệt độ môi trường.
- Thiết bị này được thiết kế chỉ để dùng trong gia đình.

Trong khi chế biến:

- Không sử dụng thiết bị trên bề mặt không bằng phẳng hoặc không vững chắc.
- Để thiết bị và dây điện ngoài tầm với của trẻ em.
- Không được để thiết bị chạy mà không theo dõi.
- Hãy cẩn thận khi nhấc bộ phận trên cùng ở vị trí thẳng đứng, giữ khoảng cách thích hợp từ hơi nước để tránh bị bỏng.
- Không chạm vào hơi nước hoặc các bộ phận bằng kim loại của thiết bị để tránh bị bỏng.
- Không ngắt kết nối nguồn điện hoặc tháo bộ phận trên cùng trước khi hoàn thành việc chế biến.
- Nếu bạn đã dừng chế biến, hãy rút dây điện trước khi thực hiện các thao tác khác.
- Nếu bị mất điện không dưới 3 phút sau khi bắt đầu chế biến, không khởi động lại máy làm sữa đậu nành ngay lập tức. Lấy hết nguyên liệu ra khỏi máy làm sữa đậu nành và sau đó cho nguyên liệu mới vào trước khi khởi động lại. Nếu không, nguyên liệu sẽ bị dính vào nồi hoặc bị tràn ra ngoài, hoặc thiết bị sẽ phát báo động dài.

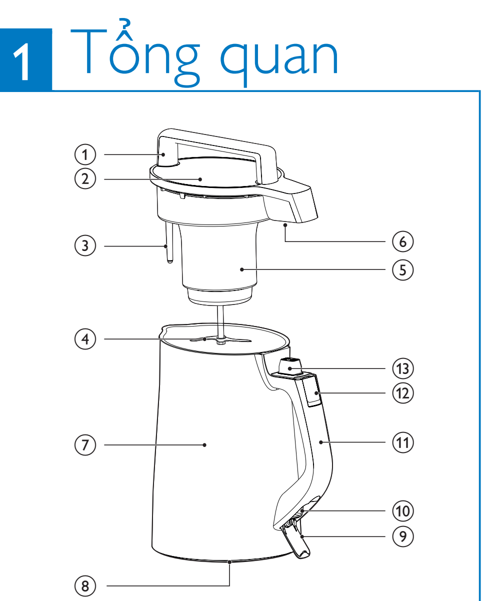
Sau khi chế biến:

- Ngắt kết nối nguồn điện trước khi thực hiện các thao tác khác.
- Ngắt kết nối nguồn điện và rút dây điện trước khi vệ sinh hoặc tháo thiết bị.
- Để tránh bị bỏng hơi, giữ một khoảng cách nhất định với máy làm sữa đậu nành trước khi nhấc bộ phận trên cùng ra.
- Lắp đặt, tháo và làm sạch cốc rót có lỗ thoát khí cẩn thận. Lưỡi cắt trên bộ phận trên cùng sắc. Cẩn thận không cắt phải chính bạn hoặc người khác.
- Để tránh bị chập mạch hoặc sốc điện,
- không sử dụng nước để rửa phía bên ngoài bộ phận bình hoặc bộ phận trên cùng (bao gồm tay cầm bộ phận trên cùng, bảng điều khiển, phích cắm phía trên, đầu nối phích cắm phía trên và đầu nối dây điện) và để chúng cách xa nước bị rỉ hay bắn tung tóe;
- không nhúng bộ phận trên cùng vào nước;
- không nhúng phần đế của máy làm sữa đậu nành vào nước.
- Sử dụng lò vi sóng để làm nóng sữa đậu nành lạnh. Không sử dụng thiết bị này để làm nóng sữa vì nguyên liệu sẽ dính vào mặt trong của bình.
- Một số loại thức ăn có thể làm phai màu cảm biến báo tràn. Điều này hoàn toàn bình thường.
- Bảo quản dây điện tại nơi khô ráo và mát.
- Để tránh bị sốc điện, không sử dụng dây điện để nối với các thiết bị khác.

Điện từ trường (EMF)

- Máy làm sữa đậu nành Philips này tuân thủ tất cả các tiêu chuẩn liên quan đến điện từ trường (EMF). Nếu được sử dụng đúng và tuân thủ các hướng dẫn trong hướng dẫn sử dụng này, theo các bằng chứng khoa học hiện nay, việc sử dụng các thiết bị này là an toàn.

1 Tổng quan



①	Tay cầm bộ phận trên cùng
②	Bảng điều khiển
	• Các nút chức năng: • Select (Chọn) • Start (Bắt đầu) • Easy Clean (Làm sạch dễ dàng)
	• Đèn chỉ báo: • Soymilk (Sữa đậu nành) • Five Grains Soymilk (Sữa đậu nành ngũ cốc) • Rice Paste (Bột nhão gạo) • Fruit/Veggie Drink (Nước trái cây/rau) • Pureed Soup (Xúp nhuyễn) • Corn Juice (Nước ngô) (chỉ có ở kiểu HD2073) • In Progress (Đang thực hiện) • Keep Warm (Giữ ấm) • Easy Clean (Làm sạch dễ dàng)
③	Cảm biến báo tràn - Theo dõi sữa đậu nành và tránh bị tràn ra ngoài
④	Lưỡi cắt
⑤	Phần phía dưới của bộ phận trên cùng
⑥	Phích cắm phía trên
⑦	Bộ phận nồi
⑧	Đế
⑨	Nắp che kết nối nguồn
⑩	Đầu nối dây điện
⑪	Tay cầm nồi
⑫	Nắp nồi chống nước - tránh nước bị rỉ hoặc bắn tung tóe, khiến cho việc rửa an toàn hơn
⑬	Đầu nối phích cắm phía trên

2 Làm sạch thiết bị trước khi sử dụng lần đầu

Phương pháp 1

1 Rót nước sôi vào nồi, đặt bộ phận trên cùng lên nồi, sau đó ngâm trong 10 phút.
2 Làm sạch thiết bị (xem mục "Làm sạch thiết bị")

Phương pháp 2

1 Thực hiện theo hướng dẫn trong mục "Làm sữa đậu nành".
2 Rót nước đậu nành ra sau khi hoàn thành, sau đó làm sạch thiết bị (xem mục "Làm sạch thiết bị").



3 Sử dụng thiết bị

Cảnh báo

- Nếu bạn muốn hủy bỏ một chức năng sau khi đã chọn, không nhấc bộ phận trên cùng ra để tránh bị bỏng mặt. Bạn có thể rút phích cắm điện, cắm lại và sau đó chọn một chức năng khác.

Làm sữa đậu nành (Soymilk)

- Đong nguyên liệu như hướng dẫn. Bạn có thể điều chỉnh liều lượng cho phù hợp với khẩu vị của bạn.
- Dành cho 2-4 người.

1 Đong một chén hạt đậu nành khô bằng cốc đong đi kèm và rửa thật kỹ.
  - Để kéo dài tuổi thọ lưỡi cắt, ngâm hạt đậu nành (8-9 giờ vào mùa thu và mùa xuân, 6-7 giờ vào mùa hè và 9-10 giờ vào mùa đông) và rửa thật kỹ trước khi chế biến.

2 Cho hạt đậu nành dàn đều vào đáy nồi.
3 Rót nước vào nồi. Đảm bảo rằng mực nước nằm trong khoảng **MAX** (chỉ báo mức tối đa) và **MIN** (chỉ báo mức tối thiểu).
4 Đặt bộ phận trên cùng vào nồi. Đảm bảo rằng phích cắm phía trên được lắp chính xác vào đầu nối.
5 Mở nắp che đầu nối nguồn, cắm dây điện và nối với nguồn điện.
  ↳ Đèn báo sạc nhấp nháy theo chu kỳ để cho biết đã kết nối với nguồn điện.
6 Bấm **Select (Chọn)** để chọn **Soymilk (Sữa đậu nành)**.
  ↳ Đèn chỉ báo **Soymilk (Sữa đậu nành)** sáng lên.
7 Bấm **Start (Bắt đầu)**.
  ↳ Đèn chỉ báo **In Progress (Đang thực hiện)** nhấp nháy và thiết bị phát tiếng kêu một lần, cho biết quá trình chế biến bắt đầu.
  ↳ Sau khoảng 25 phút, bạn sẽ nghe thấy 6 tiếng bíp và đèn chỉ báo **Keep Warm (Giữ ấm)** sáng lên cho biết sữa đậu nành đã sẵn sàng. Thiết bị sẽ tự động vào chế độ giữ ấm. Chế độ này kéo dài trong một giờ và sau đó tự động dừng lại (xem mục Giữ ấm).
8 Sau khi chế biến, ngắt kết nối nguồn điện. Cầm chặt tay cầm của nồi bằng một tay và nhấc bộ phận trên cùng bằng tay kia.
9 Lọc sữa đậu nành bằng bộ lọc và sữa đậu nành đã sẵn sàng để uống. Bạn có thể cho thêm một chút đường trước khi uống.

Mẹo nhỏ

- Để rút ngắn thời gian chế biến, bạn có thể thêm nước ấm không nóng quá 70°C.
- Có thể sử dụng sữa đậu nành mà không cần lọc.

Làm sữa đậu nành ngũ cốc (Five Grains Soymilk)

- Đong nguyên liệu như hướng dẫn. Bạn có thể điều chỉnh liều lượng cho phù hợp với khẩu vị của bạn.
- Dành cho 2-4 người.

1 Đong 30g hạt đậu nành (khoảng 1/2 chén) và 50g gạo (khoảng 1/2 chén) bằng cốc đong đi kèm. Rửa chúng thật kỹ.
  - Để kéo dài tuổi thọ lưỡi cắt, ngâm hạt đậu nành (8-9 giờ vào mùa thu và mùa xuân, 6-7 giờ vào mùa hè và 9-10 giờ vào mùa đông) và rửa thật kỹ trước khi chế biến.

2 Cho gạo và hạt đậu nành dàn đều vào đáy nồi.
3 Rót nước vào nồi. Đảm bảo rằng mực nước nằm trong khoảng **MAX** (chỉ báo mức tối đa) và **MIN** (chỉ báo mức tối thiểu).
4 Đặt bộ phận trên cùng vào nồi. Đảm bảo rằng phích cắm phía trên được lắp chính xác vào đầu nối.
5 Mở nắp che đầu nối nguồn, cắm dây điện và nối với nguồn điện.
  ↳ Đèn báo sạc nhấp nháy theo chu kỳ để cho biết đã kết nối với nguồn điện.
6 Bấm **Select (Chọn)** để chọn **Five Grains Soymilk (Sữa đậu nành ngũ cốc)**.
  ↳ Đèn chỉ báo **Five Grains Soymilk (Sữa đậu nành ngũ cốc)** sáng lên.
7 Bấm **Start (Bắt đầu)**.
  ↳ Đèn chỉ báo **In Progress (Đang thực hiện)** nhấp nháy và thiết bị phát tiếng kêu một lần, cho biết quá trình chế biến bắt đầu.
  ↳ Sau khoảng 26 phút, bạn sẽ nghe thấy 6 tiếng bíp và đèn chỉ báo **Keep Warm (Giữ ấm)** sáng lên cho biết sữa đậu nành đã sẵn sàng. Thiết bị sẽ tự động vào chế độ giữ ấm. Chế độ này kéo dài trong một giờ và sau đó tự động dừng lại (xem mục Giữ ấm).
8 Sau khi chế biến, ngắt kết nối nguồn điện. Cầm chặt tay cầm của nồi bằng một tay và nhấc bộ phận trên cùng bằng tay kia.
9 Rót sữa đậu nành vào chén sữa đậu nành và sữa đậu nành đã sẵn sàng để uống. Bạn có thể cho thêm một chút đường trước khi uống.

Mẹo nhỏ

- Để rút ngắn thời gian chế biến, bạn có thể thêm nước ấm không nóng quá 70°C.

Làm bột nhão gạo (Rice Paste)

- Đong nguyên liệu như hướng dẫn. Bạn có thể điều chỉnh liều lượng cho phù hợp với khẩu vị của bạn.
- Công thức chế biến ví dụ: bột nhão gạo, lúa mạch và củ huệ tây, cho 2-4 người.

1 Đong 35g lúa mạch và 35g gạo (khoảng 2/5 chén) bằng cốc đong đi kèm. Sau đó lấy 20g củ huệ tây tươi (khoảng 7-8 củ). Rửa chúng thật kỹ.
2 Cho củ huệ tây, lúa mạch và gạo dàn đều vào đáy nồi.
3 Rót nước vào nồi. Đảm bảo rằng mực nước nằm trong khoảng **MAX** (chỉ báo mức tối đa) và **MIN** (chỉ báo mức tối thiểu).
4 Đặt bộ phận trên cùng vào nồi. Đảm bảo rằng phích cắm phía trên được lắp chính xác vào đầu nối.
5 Mở nắp che đầu nối nguồn, cắm dây điện và nối với nguồn điện.
  ↳ Đèn báo sạc nhấp nháy theo chu kỳ để cho biết đã kết nối với nguồn điện.
6 Bấm **Select (Chọn)** để chọn **Rice Paste (Bột nhão gạo)**.
  ↳ Đèn chỉ báo **Rice Paste (Bột nhão gạo)** sáng lên.
7 Bấm **Start (Bắt đầu)**.
  ↳ Đèn chỉ báo **In Progress (Đang thực hiện)** nhấp nháy và thiết bị phát tiếng kêu một lần, cho biết quá trình chế biến bắt đầu.
  ↳ Sau khoảng 26 phút, bạn sẽ nghe thấy 6 tiếng bíp và đèn chỉ báo **Keep Warm (Giữ ấm)** sáng lên cho biết bột nhão gạo đã sẵn sàng. Thiết bị sẽ tự động vào chế độ giữ ấm. Chế độ này kéo dài trong một giờ và sau đó tự động dừng lại (xem mục Giữ ấm).
8 Sau khi chế biến, ngắt kết nối nguồn điện. Cầm chặt tay cầm của nồi bằng một tay và nhấc bộ phận trên cùng bằng tay kia.
9 Rót bột nhão gạo vào chén sữa đậu nành và sữa đậu nành đã sẵn sàng để uống. Bạn có thể cho thêm một chút đường trước khi uống.

Mẹo nhỏ

- Để rút ngắn thời gian chế biến, bạn có thể thêm nước ấm không nóng quá 70°C.

Làm nước trái cây/rau (Fruit/Veggie Drink)

- Đong nguyên liệu như hướng dẫn. Bạn có thể điều chỉnh liều lượng cho phù hợp với khẩu vị của bạn.
- Công thức chế biến ví dụ: Nước trộn chuối, cho 2-4 người.

1 Cắt 3 quả chuối (khoảng 400g) thành miếng 1 cm.
2 Cho miếng chuối dàn đều vào đáy nồi.
3 Rót 300ml sữa và một chút nước vào nồi. Đảm bảo rằng mực nước nằm trong khoảng **MAX** (chỉ báo mức tối đa) và **MIN** (chỉ báo mức tối thiểu).
4 Đặt bộ phận trên cùng vào nồi. Đảm bảo rằng phích cắm phía trên được lắp chính xác vào đầu nối.
5 Mở nắp che đầu nối nguồn, cắm dây điện và nối với nguồn điện.
  ↳ Đèn báo sạc nhấp nháy theo chu kỳ để cho biết đã kết nối với nguồn điện.
6 Bấm **Select (Chọn)** để chọn **Fruit/Veggie Drink (Nước trái cây/rau)**.
  ↳ Đèn chỉ báo **Fruit/Veggie Drink (Nước trái cây/rau)** sáng lên.
7 Bấm **Start (Bắt đầu)**.
  ↳ Đèn chỉ báo **In Progress (Đang thực hiện)** nhấp nháy và thiết bị phát tiếng kêu một lần, cho biết quá trình chế biến bắt đầu. Sau khoảng 4 phút, bạn sẽ nghe thấy 6 tiếng bíp cho biết nước trộn đã sẵn sàng.
8 Sau khi chế biến, ngắt kết nối nguồn điện. Cầm chặt tay cầm của nồi bằng một tay và nhấc bộ phận trên cùng bằng tay kia.
9 Rót nước trộn chuối vào chén sữa đậu nành và nước trộn đã sẵn sàng để uống. Bạn có thể cho thêm một chút đường trước khi uống.

Mẹo nhỏ

- Khi nước trộn chuối đã sẵn sàng, hãy sử dụng ngay để tránh bị ô xy hóa.
- Đợi khoảng 10 phút cho đến khi thiết bị nguội xuống trước khi sử dụng tiếp theo. Điều này giúp cho thiết bị bền hơn.

Làm xúp nhuyễn rau xanh (Pureed Soup)

- Đong nguyên liệu như hướng dẫn. Bạn có thể điều chỉnh liều lượng cho phù hợp với khẩu vị của bạn.
- Công thức chế biến ví dụ: nấm tremella, hạt sen và súp táo tàu, cho 2-4 người.

1 Đong 35g hạt sen khô, 20g táo tàu bằng cốc đong đi kèm và sau đó 10g nấm tremella (khoảng 2 thìa). Rửa và ngâm chúng thật kỹ. Cắt nấm tremella đã ngâm thành các miếng, có kích cỡ của hạt đậu nành ngâm.
2 Cho nguyên liệu đã sạch dàn đều vào đáy nồi.
3 Rót nước vào nồi. Đảm bảo rằng mực nước nằm trong khoảng **MAX** (chỉ báo mức tối đa) và **MIN** (chỉ báo mức tối thiểu).
4 Đặt bộ phận trên cùng vào nồi. Đảm bảo rằng phích cắm phía trên được lắp chính xác vào đầu nối.
5 Mở nắp che đầu nối nguồn, cắm dây điện và nối với nguồn điện.
  ↳ Đèn báo sạc nhấp nháy theo chu kỳ để cho biết đã kết nối với nguồn điện.
6 Bấm **Select (Chọn)** để chọn **Pureed Soup (Xúp nhuyễn)**.
  ↳ Đèn chỉ báo **Pureed Soup (Xúp nhuyễn)** sáng lên.
7 Bấm **Start (Bắt đầu)**.
  ↳ Đèn chỉ báo **In Progress (Đang thực hiện)** nhấp nháy và thiết bị phát tiếng kêu một lần, cho biết quá trình chế biến bắt đầu.
  ↳ Sau khoảng 26 phút, bạn sẽ nghe thấy 6 tiếng bíp và đèn chỉ báo **Keep Warm (Giữ ấm)** sáng lên cho biết xúp rau xay nhuyễn đã sẵn sàng. Thiết bị sẽ tự động vào chế độ giữ ấm. Chế độ này kéo dài trong một giờ và sau đó tự động dừng lại (xem mục Giữ ấm).
8 Sau khi chế biến, ngắt kết nối nguồn điện. Cầm chặt tay cầm của nồi bằng một tay và nhấc bộ phận trên cùng bằng tay kia.
9 Rót xúp nhuyễn vào chén sữa đậu nành và xúp nhuyễn đã sẵn sàng để uống. Bạn có thể cho thêm một chút đường trước khi uống.

Mẹo nhỏ

- Để rút ngắn thời gian chế biến, bạn có thể thêm nước ấm không nóng quá 70°C.

Chế biến nước ngô (chỉ có ở kiểu HD2073)

- Đong nguyên liệu như hướng dẫn. Bạn có thể điều chỉnh liều lượng cho phù hợp với khẩu vị của bạn.
- Dành cho 2-4 người.

1 Đong 300-350g ngô tươi (khoảng 5-6 chén) bằng cốc đong đi kèm và rửa thật kỹ.
2 Cho ngô tươi dàn đều vào đáy nồi.
3 Rót nước vào nồi. Đảm bảo rằng mực nước nằm trong khoảng **MAX** (chỉ báo mức tối đa) và **MIN** (chỉ báo mức tối thiểu).
4 Đặt bộ phận trên cùng vào nồi. Đảm bảo rằng phích cắm phía trên được lắp chính xác vào đầu nối.
5 Mở nắp che đầu nối nguồn, cắm dây điện và nối với nguồn điện.
  ↳ Đèn báo sạc nhấp nháy theo chu kỳ để cho biết đã kết nối với nguồn điện.
6 Bấm **Select (Chọn)** để chọn **Corn Juice (Nước ngô)**.
  ↳ Đèn chỉ báo **Corn Juice (Nước ngô)** sáng lên.
7 Bấm **Start (Bắt đầu)**.
  ↳ Đèn chỉ báo **In Progress (Đang thực hiện)** nhấp nháy và thiết bị phát tiếng kêu một lần, cho biết quá trình chế biến bắt đầu.
  ↳ Sau khoảng 26 phút, bạn sẽ nghe thấy 6 tiếng bíp và đèn chỉ báo **Keep Warm (Giữ ấm)** sáng lên cho biết nước ngô đã sẵn sàng. Thiết bị sẽ tự động vào chế độ giữ ấm. Chế độ này kéo dài trong một giờ và sau đó tự động dừng lại (xem mục Giữ ấm).
8 Sau khi chế biến, ngắt kết nối nguồn điện. Cầm chặt tay cầm của nồi bằng một tay và nhấc bộ phận trên cùng bằng tay kia.
9 Rót nước ngô vào chén sữa đậu nành và nước ngô đã sẵn sàng để uống. Bạn có thể cho thêm một chút đường trước khi uống.

Mẹo nhỏ

- Để rút ngắn thời gian chế biến, bạn có thể thêm nước ấm không nóng quá 70°C.

Giữ ấm (Keep Warm)

Sau khi đã chế biến xong sữa đậu nành, bột nhão gạo, xúp nhuyễn hoặc nước ngô, bạn sẽ nghe thấy 6 tiếng bíp và đèn chỉ báo **Keep Warm (Giữ ấm)** sáng lên. Chức năng giữ ấm kéo dài một giờ và sau đó tự động dừng lại.

Mẹo nhỏ

- Nếu bạn nhấc bộ phận trên cùng ngay sau khi chế biến xong, thiết bị sẽ không khởi động chức năng giữ ấm.
- Thiết bị không khởi động chức năng giữ ấm khi hoàn thành chế biến nước trái cây/rau.

4 Làm sạch

Ghi chú

- Ngắt kết nối nguồn điện và rút dây điện trước khi vệ sinh hoặc tháo thiết bị.
- Không nhúng bộ phận trên cùng vào nước.
- Để tránh bị bỏng, không chạm vào bộ phận trên cùng hoặc mặt bên trong của nồi trước khi chúng nguội xuống.
- Cẩn thận với lưỡi cắt sắc khi làm sạch để tránh cắt phải chính bạn và người khác.

1 Sau khi ngắt kết nối nguồn điện, hãy nhấc bộ phận trên cùng ra, sau đó che nắp chống nước vào đầu nối phích cắm phía trên Rửa phần phía dưới của bộ phận trên cùng, cảm biến báo tràn, lưỡi cắt và mặt trong của nồi.
2 Sử dụng tấm làm sạch để loại bỏ các chất cặn còn lại tại phần phía dưới của bộ phận trên cùng, cảm biến báo tràn và lưỡi cắt.
3 Dùng khăn khô để lau tay cầm bộ phận trên cùng, bảng điều khiển, phích cắm phía trên, đầu nối phích cắm phía trên, đế và đầu nối dây điện.

Làm sạch dễ dàng (Easy Clean)

- Làm sạch nhanh chóng các chất cặn bẩn trên thiết bị; nếu không chất bẩn sẽ khô lại và dính vào thiết bị, và trở nên khó loại bỏ. Khi điều này xảy ra, bạn có thể sử dụng chức năng làm sạch dễ dàng để đun nóng và ngâm mặt bên trong của nồi và làm sạch thiết bị dễ dàng hơn.
- Để tránh việc chất cặn gây mùi, làm sạch thiết bị trong vòng 10 giờ sau khi sử dụng.

1 Rót nước vào nồi. Đảm bảo rằng mực nước nằm trong khoảng **MAX** (chỉ báo mức tối đa) và **MIN** (chỉ báo mức tối thiểu).
2 Đặt bộ phận trên cùng vào nồi. Đảm bảo rằng phích cắm phía trên được lắp chính xác vào đầu nối.
3 Mở nắp che đầu nối nguồn, cắm dây điện và nối với nguồn điện.
  ↳ Đèn báo sạc nhấp nháy theo chu kỳ để cho biết đã kết nối với nguồn điện.
4 Bấm **Easy Clean (Làm sạch dễ dàng)**.
  ↳ Đèn chỉ báo **Easy Clean (Làm sạch dễ dàng)** sáng lên và thiết bị phát tiếng kêu một lần, cho biết chức năng làm sạch dễ dàng bắt đầu.
  ↳ Sau khoảng 8 phút, bạn sẽ nghe thấy 6 tiếng bíp và đèn chỉ báo **In Progress (Đang thực hiện)** sẽ tắt, cho biết chức năng làm sạch dễ dàng đã hoàn thành.
5 Làm sạch thiết bị như hướng dẫn trong mục "Làm sạch thiết bị".

Thông tin sản phẩm

Công suất động cơ: 150 W
Công suất đun nóng: 900 W
Kích thước (Dài x Rộng x Cao):
- Máy làm sữa đậu nành: 239,1 x 176,2 x 310,3 mm
- Bao gói: 230 x 230 x 345 mm

Trọng lượng
- Trọng lượng thực: 2,3 kg
- Trọng lượng tổng cộng: 3,1 kg

Công suất: 1000 - 1300 ml (cho 2-4 người)

Để biết thêm thông tin về tần số và điện áp định mức, vui lòng tham khảo bảng trên sản phẩm.
Thông tin sản phẩm có thể được thay đổi mà không có sự thông báo trước.

Công thức nấu ăn

Để biết thêm công thức chế biến, bạn có thể ghé thăm trang web MyKitchen của Philips tại www.philips.com/kitchen

Sữa đậu nành

Công thức chế biến	Nguyên liệu	Nấu ăn
Sữa đậu nành	75 g hạt đậu nành khô (chén đầy)	Rửa và ngâm hạt đậu nành thật kỹ. Để biết thêm chi tiết, xem mục "Làm sữa đậu nành (Soymilk)".
Sữa đậu đen	85 g hạt đậu đen (chén đầy)	
Sữa đậu đỏ	90 g hạt đậu đỏ(chén đầy)	
Sữa đậu xanh	90 g hạt đậu xanh (chén đầy)	

Sữa đậu nành ngũ cốc

Công thức chế biến	Nguyên liệu	Nấu ăn
Sữa đậu nành ngũ cốc truyền thống	• 15 g hạt đậu nành (khoảng 1/5 chén) • 20 g gạo (khoảng 1/5 chén) • 20 g hạt kê (khoảng 1/5 chén) • 15 g yến mạch (khoảng 1/5 chén) • 10 g bột mì	Ngâm kỹ hạt đậu nành, rửa sạch nguyên liệu. Để biết thêm chi tiết, xem mục "Làm sữa đậu nành ngũ cốc (Five Grains Soymilk)".
Sữa đậu nành và gạo đen	• 50 g gạo đen (khoảng 1/2 chén) • 30 g hạt đậu nành (khoảng 1/2 chén) • một chút hạt vừng đen • một chút đường	Rửa gạo đen và vừng đen; rửa và ngâm kỹ hạt đậu nành. Để biết thêm chi tiết, xem mục "Làm sữa đậu nành ngũ cốc (Five Grains Soymilk)".
Sữa đậu đỏ và hạt kê	• 50 g đậu đỏ (khoảng 1/2 chén) • 35 g hạt kê (khoảng 2/5 chén) • một chút đường	Rửa đậu đỏ và hạt kê và ngâm kỹ. Để biết thêm chi tiết, xem mục "Làm sữa đậu nành ngũ cốc (Five Grains Soymilk)".
Sữa đậu nành và gạo	• 30g hạt đậu nành (khoảng 1/2 chén) • 50 g gạo (khoảng 1/2 chén) • một chút đường	Rửa và ngâm hạt đậu nành thật kỹ. Rửa gạo. Để biết thêm chi tiết, xem mục "Làm sữa đậu nành ngũ cốc (Five Grains Soymilk)".
Sữa đậu nành bí ngô	• 35 g hạt đậu nành (khoảng 1/2 chén) • 35 g bí ngô (khoảng 1/2 chén)	Rửa và ngâm kỹ hạt đậu nành. Gọt vỏ bí ngô và cắt bí ngô thành miếng 1 cm. Để biết thêm chi tiết, xem mục "Làm sữa đậu nành ngũ cốc"..
Sữa đậu nành và khoai lang	• 40 g khoai lang (khoảng 1/2 chén) • 35 g hạt đậu nành (khoảng 1/2 chén)	Rửa và ngâm kỹ hạt đậu nành. Gọt vỏ khoai lang và cắt khoai lang thành miếng 1 cm. Để biết thêm chi tiết, xem mục "Làm sữa đậu nành ngũ cốc (Five Grains Soymilk)".
Sữa đậu nành, gạo đen và quả óc chó	• 60 g gạo đen (khoảng 2/3 chén) • 30 g hạt đậu nành (khoảng 1/2 chén) • cùi 5 quả óc chó • một chút đường	Rửa gạo đen và hạt đậu nành. Cắt cùi quả óc chó thành từng miếng nhỏ. Để biết thêm chi tiết, xem mục "Làm sữa đậu nành ngũ cốc (Five Grains Soymilk)".
Bột nhão lúa mạch và đậu xanh	• 35 g lúa mạch (khoảng 2/5 chén) • 35 g đậu xanh (khoảng 2/5 chén) • 20 g gạo (khoảng 1/5 chén) • 10g yến mạch (khoảng 1/5 chén)	Rửa nguyên liệu. Để biết thêm chi tiết, xem mục "Làm sữa đậu nành ngũ cốc (Five Grains Soymilk)".
Bột nhão quả óc chó và hạt điều	• 35 g gạo (khoảng 2/5 chén) • 35 g hạt kê (khoảng 2/5 chén) • cùi 5 quả điều • cùi 5 quả óc chó • 5-10 quả táo tàu (bỏ hạt) • 5-10 quả nhãn (bỏ hạt) • một chút đường	Rửa gạo và hạt kê. Cắt cùi quả óc chó, táo tàu và nhãn thành từng miếng nhỏ. Để biết thêm chi tiết, xem mục "Làm sữa đậu nành ngũ cốc (Five Grains Soymilk)".

Bột nhão gạo

Công thức chế biến	Nguyên liệu	Nấu ăn
Bột nhão hạt điều	• 150 g hạt điều • một chút sữa và đường tinh	Rang hạt điều và đảm bảo rằng chúng có kích thước khoảng 1cm. Cho chúng vào nồi. Thêm nước cho đến khoảng giữa **MAX (Tối đa)** và **MIN (Tối thiểu)**. Sau khi kết nối với nguồn điện, bấm **Select (Chọn)** để chọn Bột nhão gạo. Bấm **Start (Bắt đầu)** để bắt đầu chế biến. Sau khi hoàn thành, thiết bị sẽ phát tiếng kêu. Rót bột nhão hạt điều vào ly đựng sữa đậu nành và sử dụng. Cuối cùng, thêm sữa và đường vào bột nhão.
Bột nhão gạo dinh dưỡng đầy đủ	• 35 g gạo (khoảng 1/2 chén) • 15 g hạt kê (khoảng 1/5 chén) • 10 g hạt vừng đen • 10 củ lạc (bỏ vỏ) • cùi quả óc chó • 5 quả táo tàu (bỏ hạt)	Rửa gạo và hạt kê. Cắt cùi quả óc chó thành từng miếng nhỏ. Để biết thêm chi tiết, xem mục "Làm bột nhão gạo (Rice Paste)".
Bột nhão gạo, huệ tây và lúa mạch	• 35 g lúa mạch (khoảng 2/5 chén) • 35 g gạo (khoảng 2/5 chén) • 20 g củ huệ tây tươi • một chút đường	Rửa lúa mạch và gạo. Rửa và cắt củ huệ tây tươi thành miếng nhỏ. Để biết thêm chi tiết, xem mục "Làm bột nhão gạo (Rice Paste)".
Bột nhão gạo khoai mỡ và táo tàu	• 50 g gạo (khoảng 1/2 chén) • 30 g khoai mỡ • 5-10 quả táo tàu (bỏ hạt) • một chút đường kính	Rửa táo tàu và gạo. Gọt vỏ khoai mỡ và cắt khoai mỡ thành miếng 1 cm. Để biết thêm chi tiết, xem mục "Làm bột nhão gạo (Rice Paste)".
Bột nhão gạo, bí ngô và khoai lang	• 30 g khoai lang (khoảng 1/2 chén) • 20 g bí ngô (khoảng 1/3 chén) • 35 g gạo (khoảng 1/3 chén) • 35 g hạt kê (khoảng 1/3 chén)	Rửa hạt kê và gạo. Gọt vỏ khoai lang và cắt khoai lang thành miếng 1 cm. Để biết thêm chi tiết, xem mục "Làm bột nhão gạo (Rice Paste)".
Bột nhão lạc	• 200 g lạc (đã bỏ vỏ) • 50 g gạo • một chút sữa và đường tinh	Rang lạc và đảm bảo rằng chúng có kích thước khoảng 1cm. Vo gạo. Cho lạc vào nồi trước, sau đó là gạo sạch. Thêm nước cho đến khoảng giữa **MAX (Tối đa)** và **MIN (Tối thiểu)**. Sau khi kết nối với nguồn điện, bấm **Select (Chọn)** để chọn Bột nhão gạo. Bấm **Start (Bắt đầu)** để bắt đầu chế biến. Sau khi hoàn thành, thiết bị sẽ phát tiếng kêu. Rót bột nhão lạc vào ly đựng sữa đậu nành và sử dụng. Cuối cùng, thêm sữa và đường vào bột nhão.
Bột hạnh đào	• 70 g hạnh nhân • 30 g gạo • một chút sữa và đường tinh	Rang hạnh nhân và đảm bảo rằng chúng có kích thước khoảng 1cm. Vo gạo. Cho hạnh nhân vào nồi trước, sau đó là gạo sạch. Thêm nước cho đến khoảng giữa **MAX (Tối đa)** và **MIN (Tối thiểu)**. Sau khi kết nối với nguồn điện, bấm **Select (Chọn)** để chọn Bột nhão gạo. Bấm **Start (Bắt đầu)** để bắt đầu chế biến. Sau khi hoàn thành, thiết bị sẽ phát tiếng kêu. Rót bột nhão hạnh nhân vào ly đựng sữa đậu nành và sử dụng. Cuối cùng, thêm sữa và đường vào bột nhão.
Bột nhão vừng	• 125 g hạt vừng đen • 25 g hạt vừng trắng • 50 g gạo • một chút sữa và đường tinh	Rang hạt vừng đen và hạt vừng trắng. Vo gạo. Cho cả hạt vừng đen và hạt vừng trắng vào nồi trước, sau đó thêm gạo sạch. Thêm nước cho đến khoảng giữa **MAX (Tối đa)** và **MIN (Tối thiểu)**. Sau khi kết nối với nguồn điện, bấm **Select (Chọn)** để chọn Bột nhão gạo. Bấm **Start (Bắt đầu)** để bắt đầu chế biến. Sau khi hoàn thành, thiết bị sẽ phát tiếng kêu. Rót bột nhão hạt vừng vào ly đựng sữa đậu nành và sử dụng. Cuối cùng, thêm sữa và đường vào bột nhão.
Bột nhão quả óc chó	• 180 g quả óc chó • 50 g gạo • một chút sữa và đường tinh	Rang quả óc chó và đảm bảo rằng chúng có kích thước khoảng 1cm. Vo gạo. Cho quả óc chó vào nồi trước, sau đó là gạo sạch. Thêm nước cho đến khoảng giữa **MAX (Tối đa)** và **MIN (Tối thiểu)**. Sau khi kết nối với nguồn điện, bấm **Select (Chọn)** để chọn Bột nhão gạo. Bấm **Start (Bắt đầu)** để bắt đầu chế biến. Sau khi hoàn thành, thiết bị sẽ phát tiếng kêu. Rót bột nhão hạt vừng vào ly đựng sữa đậu nành và sử dụng. Cuối cùng, thêm sữa và đường vào bột nhão.

Nước trái cây/rau

Công thức chế biến	Nguyên liệu	Nấu ăn
Nước trộn chuối	• 400 g chuối • 300 ml sữa	Gọt vỏ chuối và cắt chuối thành miếng 1 cm. Để biết thêm chi tiết, xem mục "Làm nước trái cây/rau (Fruit/Veggie Drink)".
Nước dưa chuột	Một quả dưa chuột (khoảng 200 g)	Cắt dưa chuột thành miếng 1 cm. Để biết thêm chi tiết, xem mục "Làm nước trái cây/rau (Fruit/Veggie Drink)".

Xúp nhuyễn

Công thức chế biến	Nguyên liệu	Nấu ăn
Xúp nhuyễn nấm tremella, hạt sen và táo tàu	• Hai miếng nấm tremella (khoảng 10 g) • 35 g hạt sen (khoảng 1/2 chén) • 30 g táo tàu (khoảng 1/2 chén)	Rửa và ngâm kỹ nấm tremella. Cắt nấm tremella và táo tàu thành từng miếng nhỏ. Để biết thêm chi tiết, xem mục "Làm xúp nhuyễn rau xanh (Pureed Soup)".

Nước ngô (chỉ có ở kiểu HD2073)

Công thức chế biến	Nguyên liệu	Nấu ăn
Nước ngô	300-350 g ngô tươi (khoảng 5-6 cups)	Rửa ngô. Để biết thêm chi tiết, xem mục "Làm nước ngô (Corn Juice)".

Khắc phục sự cố

Chương này tóm tắt các sự cố thường gặp phải với thiết bị này. Nếu bạn không thể giải quyết được vấn đề sau khi tham khảo thông tin dưới đây, hãy liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng của Philips tại nước bạn.

Sự cố	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Đèn chỉ báo không sáng lên.	Nút cắm phía trên không được cắm chính xác.	Đảm bảo rằng bộ phận trên cùng được đặt vào nồi chính xác.
	Cho quá nhiều nguyên liệu vào nồi.	Cho lượng nguyên liệu thích hợp dàn đều vào đáy nồi như hướng dẫn.
	Có nước trong bộ phận trên cùng và đèn chỉ báo bị hỏng.	Hãy liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng của Philips.
Đèn chỉ báo sáng lên nhưng thiết bị không hoạt động.	Bạn không bấm **Start (Bắt đầu)**.	Bấm **Start (Bắt đầu)**.
	Nguồn bị ngắt kết nối trong quá trình chế biến.	Thực hiện theo hướng dẫn trong tài liệu hướng dẫn sử dụng này.
	Thiết bị bị hỏng.	Hãy liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng của Philips.
Quá trình chế biến không dừng lại.	Thiết bị bị hỏng.	Hãy liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng của Philips.
Các nút không hoạt động.	Thiết bị bị hỏng.	Hãy liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng của Philips.
Hạt đậu hoặc gạo không được xay kỹ.	Điện áp quá thấp.	Hãy sử dụng bộ ổn áp nguồn điện gia đình.
	Cho quá nhiều hạt đậu.	Cho lượng nguyên liệu thích hợp như hướng dẫn trong mục "Sử dụng thiết bị".
	Cho vào không đủ nước.	Đảm bảo rằng mực nước nằm trong khoảng **MAX** (chỉ báo mức tối đa) và **MIN** (chỉ báo mức tối thiểu).
	Thiết bị bị hỏng.	Hãy liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng của Philips.

Sự cố	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Tràn.	Chọn sai chức năng.	Hãy chọn đúng chức năng.
	Sữa đậu nành quá loãng hoặc cho quá nhiều hạt đậu.	Cho lượng nguyên liệu thích hợp như hướng dẫn trong mục "Sử dụng thiết bị".
	Mực nước nằm trên **MAX** (chỉ báo mức tối đa) và **MIN** (chỉ báo mức tối thiểu).	Đảm bảo rằng mực nước nằm trong khoảng **MAX** (chỉ báo mức tối đa) và **MIN** (chỉ báo mức tối thiểu).
	Thiết bị bị hỏng.	Hãy liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng của Philips.
	Cảm biến báo tràn không được làm sạch.	Làm sạch cảm biến báo tràn.
Thời gian chế biến sữa đậu nành lâu hơn so với hướng dẫn, nhưng các chức năng khác hoạt động tốt.	Điện áp quá thấp.	Hãy sử dụng bộ ổn áp nguồn điện gia đình.
	Nhiệt độ nước quá thấp.	Thêm nước ấm ở nhiệt độ môi trường.
Thức ăn bị cháy.	Chọn sai chức năng.	Hãy chọn đúng chức năng.
	Mặt bên trong của nồi không được làm sạch.	Làm sạch mặt bên trong của nồi.
	Cho vào không đủ nước.	Đảm bảo rằng mực nước nằm trong khoảng **MAX** (chỉ báo mức tối đa) và **MIN** (chỉ báo mức tối thiểu).
	Cho quá nhiều nguyên liệu vào nồi.	Cho lượng nguyên liệu thích hợp như hướng dẫn trong mục "Sử dụng thiết bị".

Sự cố	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Tiếp bíp xuất hiện trước khi sữa đậu nành sẵn sàng.	Cho quá nhiều nước hoặc nguyên liệu vào nồi.	• Cho lượng nguyên liệu thích hợp như hướng dẫn trong mục "Sử dụng thiết bị". • Đảm bảo rằng mực nước nằm trong khoảng **MAX** (chỉ báo mức tối đa) và **MIN** (chỉ báo mức tối thiểu).
	Thiết bị bị hỏng.	Hãy liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng của Philips.
	Mực nước biển tại vùng của bạn quá cao.	Chỉ có thể sử dụng thiết bị này ở những vùng cao không quá 2000 m so với mực nước biển.
Thiết bị bắt đầu khuấy ngay sau khi bạn bấm nút bất kỳ.	Thiết bị bị hỏng.	Hãy liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng của Philips.

Bảo hành và dịch vụ

Nếu bạn gặp trục trặc, cần dịch vụ hoặc thông tin, vui lòng truy cập www.philips.com/support hoặc liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng của Philips tại quốc gia của bạn.

Tái chế

Không vứt thiết bị cùng chung với rác thải gia đình thông thường khi ngừng sử dụng nó mà hãy đem thiết bị đến điểm thu gom chính thức để tái chế. Làm như vậy sẽ giúp bảo vệ môi trường.

คำแนะนำด้านความปลอดภัยที่สำคัญ

โปรดอ่านคู่มือการใช้นี้อย่างละเอียดก่อนใช้เครื่อง และเก็บไว้เพื่ออ้างอิงต่อไป

ก่อนการปั่น:
- ก่อนเสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับ โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าประกอบเครื่องอย่างถูกต้อง
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามือของคุณแห้งก่อนเสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับ
- ก่อนที่จะเสียบปลั๊กเครื่อง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าแรงดันไฟฟ้าที่ระบุไว้บนเครื่องตรงกับแรงดันไฟฟ้าในพื้นที่ใช้งาน
- เครื่องนี้สามารถใช้งานร่วมกับปลั๊กที่มีสายดินเท่านั้น ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้เสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับแน่นดีแล้ว
- ห้ามต่อเครื่องกับเครื่องตั้งเวลา เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายร้ายแรงที่อาจเกิดขึ้น
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณได้ทำความสะอาดเครื่องก่อนการใช้งาน (ดูส่วน "การทำความสะอาดก่อนการใช้งานครั้งแรก")
- ห้ามใช้เครื่องนี้ในการอุ่นน้ำนมถั่วเหลืองหรืออาหารเหลวอื่นๆ
- ห้ามใช้เครื่องนี้ในการให้ความร้อนแบบแห้ง
- ห้ามเติมส่วนประกอบ (รวมถึงน้ำ) เหนือ MAX (ขีดแสดงระดับสูงสุด) หรือต่ำกว่า MIN (ขีดแสดงระดับต่ำสุด)
- อย่าใช้เครื่อง หากสายไฟ ปลั๊ก หรือส่วนอื่นๆ ชำรุดเสียหาย
- หากสายไฟชำรุด คุณต้องให้ช่างผู้ชำนาญของ Philips, ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจาก Philips หรือผู้ที่ผ่านการฝึกอบรมดำเนินการเปลี่ยนให้เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
- ห้ามเปลี่ยนชิ้นส่วนของเครื่องด้วยตนเอง
- ไม่ควรให้บุคคล (รวมทั้งเด็กเล็ก) ที่มีสภาพร่างกายไม่สมบูรณ์ ประสาทสัมผัสไม่สมบูรณ์หรือสภาพจิตใจไม่ปกติ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ความเข้าใจ นำเครื่องนี้ไปใช้งาน เว้นแต่จะอยู่ในการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยผู้ที่รับผิดชอบในด้านความปลอดภัย
- เพื่อความปลอดภัย อย่าปล่อยให้เด็กเล่นกับเครื่อง
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าน้ำที่คุณเติมลงไปในเครื่องทำน้ำนมถั่วเหลืองมีอุณหภูมิที่อุณหภูมิแวดล้อม
- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้เหมาะสำหรับการใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น

ในระหว่างการทำงาน:
- ห้ามใช้เครื่องนี้บนพื้นผิวที่ไม่คงทนหรือไม่เรียบ
- เก็บเครื่องและสายไฟให้พ้นมือเด็ก
- ไม่ควรปล่อยให้เครื่องทำงานโดยไม่มีการควบคุมดูแล
- โปรดระมัดระวังเมื่อยกส่วนบนของเครื่องแบบตั้งตรง ให้รักษาระยะห่างที่เหมาะสมจากไอน้ำเพื่อหลีกเลี่ยงการไหม้หรือลวก
- ห้ามสัมผัสไอน้ำหรือชิ้นส่วนโลหะของเครื่อง เพื่อหลีกเลี่ยงการไหม้หรือลวก
- ห้ามถอดสายไฟหรือถอดส่วนบนของเครื่องก่อนที่การทำงานจะเสร็จสิ้น
- หากคุณต้องหยุดการทำงานของเครื่อง ให้ถอดสายไฟก่อนที่จะดำเนินการอื่น
- หากไฟดับเป็นเวลาไม่เกิน 3 นาทีหลังจากเริ่มการทำงาน ห้ามรีสตาร์ทเครื่องทำน้ำนมถั่วเหลืองทันที ให้เทส่วนประกอบในเครื่องทำน้ำนมถั่วเหลืองออกให้หมด จากนั้นใส่ส่วนประกอบใหม่ก่อนการรีสตาร์ท มิฉะนั้นส่วนประกอบจะติดหม้อหรือไหลล้น หรือเครื่องจะเตือนเป็นเวลานาน

ภายหลังการทำงาน:
- ถอดปลั๊กไฟออกก่อนจะดำเนินการอื่นๆ ต่อ
- ถอดปลั๊กไฟและนำสายไฟออกก่อนการทำความสะอาด หรือถอดแยกชิ้นส่วนเครื่องนี้
- เพื่อป้องกันไอน้ำลวก ให้รักษาระยะห่างที่เหมาะสมจากเครื่องทำน้ำนมถั่วเหลืองก่อนที่คุณจะยกส่วนบนของเครื่อง
- ติดตั้ง ถอด และทำความสะอาดด้วยที่มีรู้ด้วยความระมัดระวัง ใบมีดที่ส่วนบนของเครื่องมีความคม โปรดระวังไม่ให้บาดตนเองหรือผู้อื่น
- เพื่อป้องกันการลัดวงจรหรือไฟฟ้าช็อต
- ห้ามใช้น้ำล้างหม้อด้านนอกหรือส่วนบนของเครื่อง (ซึ่งรวมถึงมือจับส่วนบนของเครื่อง แผงควบคุม ปลั๊กด้านบน ขั้วต่อปลั๊กด้านบน และขั้วต่อสายไฟ) และระวังน้ำหยดหรือน้ำกระเซ็น
- ห้ามนำส่วนบนของเครื่องจุ่มลงในน้ำ
- ห้ามนำฐานของเครื่องทำน้ำนมถั่วเหลืองจุ่มลงในน้ำ
- ใช้เตาไมโครเวฟในการอุ่นน้ำนมถั่วเหลืองที่เย็น ห้ามใช้เครื่องนี้ในการอุ่น เนื่องจากส่วนประกอบจะติดด้านในของหม้อ
- อาหารบางชนิดอาจทำให้เซนเซอร์ตรวจจับการไหลล้น เปลี่ยนสี ซึ่งถือเป็นเรื่องปกติ
- เก็บสายไฟไว้ในที่เย็นและแห้ง
- เพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต ห้ามใช้สายไฟเชื่อมต่อกับเครื่องอื่น

คลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า (EMF)
- เครื่องทำน้ำนมถั่วเหลืองของ Philips รุ่นนี้สอดคล้องตามมาตรฐานด้านคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า (EMF) หากมีการใช้งานอย่างเหมาะสมและสอดคล้องกับคำแนะนำในคู่มือผู้ใช้นี้ คุณสามารถใช้ผลิตภัณฑ์ได้อย่างปลอดภัยตามข้อพิสูจน์ทางวิทยาศาสตร์ในปัจจุบัน

1 ภาพรวม

①	มือจับส่วนบนของเครื่อง
②	แผงควบคุม • ปุ่มฟังก์ชัน: • Select (เลือก) • Start (เริ่ม) • Easy Clean (ทำความสะอาดง่าย) • สัญญาณไฟ: • Soymilk (น้ำนมถั่วเหลือง) • Five Grains Soymilk (น้ำนมถั่วเหลืองธัญพืชห้าชนิด) • Rice Paste (ข้าวข้น) • Fruit/ Veggie Drink (เครื่องดื่มผลไม้/ผัก) • Pureed Soup (ซุปข้น) • Corn Juice (น้ำข้าวโพด) - (เฉพาะรุ่น HD2073) • In Progress (อยู่ระหว่างดำเนินการ) • Keep Warm (อุ่น) • Easy Clean (ทำความสะอาดง่าย)
③	เซนเซอร์ตรวจจับการไหลล้น - ตรวจจับน้ำนมถั่วเหลืองและป้องกันการไหลล้น
④	ใบมีด
⑤	ด้านล่างของส่วนบนของเครื่อง
⑥	ปลั๊กด้านบน
⑦	ส่วนหม้อ
⑧	ฐาน
⑨	ฝาปิดส่วนเชื่อมต่อสายไฟ
⑩	ขั้วต่อสายไฟ
⑪	ที่จับหม้อ
⑫	ฝาปิดกันน้ำสำหรับการเชื่อมต่อ เพื่อป้องกันน้ำหยดหรือน้ำกระเซ็น ซึ่งทำให้การล้างมีความปลอดภัยยิ่งขึ้น
⑬	ขั้วต่อปลั๊กด้านบน

2 การทำความสะอาดก่อนการใช้งานครั้งแรก

วิธีที่ 1
1 เทน้ำเดือดลงในหม้อ ใส่ส่วนบนของเครื่องลงไปแล้วแช่ไว้เป็นเวลา 10 นาที
2 ทำความสะอาดเครื่อง (ดูส่วน "การทำความสะอาด")

วิธีที่ 2
1 ทำตามคำแนะนำในส่วน "การทำน้ำนมถั่วเหลือง"
2 เทน้ำนมถั่วเหลืองออกเมื่อทำเสร็จแล้ว จากนั้นทำความสะอาดเครื่อง (ดูส่วน "การทำความสะอาด")

3 การใช้เครื่อง

คำเตือน
- หากคุณต้องการยกเลิกฟังก์ชันเมื่อเลือกไปแล้ว ห้ามยกส่วนบนของเครื่องขึ้นเพื่อป้องกันการลวกใบหน้า คุณสามารถถอดปลั๊กสายไฟ แล้วเสียบใหม่ จากนั้นเลือกฟังก์ชันอื่น

การทำน้ำนมถั่วเหลือง (Soymilk)
- ตวงส่วนผสมตามที่แนะนำ คุณสามารถปรับปริมาณเพื่อให้เหมาะกับความชอบส่วนตัวของคุณ
- สำหรับรับประทาน 2-4 คน

1 ใช้ถ้วยตวงที่ให้มาตวงถั่วเหลืองแห้งหนึ่งถ้วยตวงแล้วล้างให้ทั่วถึง
   - เพื่อยืดอายุการใช้งานของใบมีด ให้แช่ถั่วเหลือง (8-9 ชั่วโมงในช่วงฤดูใบไม้ร่วงและใบไม้ผลิ, 6-7 ชั่วโมงในช่วงฤดูร้อน และ 9-10 ชั่วโมงในฤดูหนาว) แล้วล้างให้ทั่วถึงก่อนทำน้ำนมถั่วเหลือง
2 ใส่ถั่วเหลืองให้สม่ำเสมอที่ก้นหม้อ
3 เทน้ำลงไปในหม้อ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าระดับน้ำอยู่ระหว่าง MAX (ขีดแสดงระดับสูงสุด) และ MIN (ขีดแสดงระดับต่ำสุด)
4 ใส่ส่วนบนของเครื่องลงไปในหม้อ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเสียบปลั๊กด้านบนเข้ากับขั้วต่ออย่างถูกต้อง
5 เปิดฝาส่วนเชื่อมต่อสายไฟ เสียบสายไฟ แล้วเชื่อมต่อสายไฟ
   ↪ สัญญาณไฟกะพริบเป็นวงกลมเพื่อระบุว่าเชื่อมต่อสายไฟแล้ว
6 กด Select (เลือก) เพื่อเลือก Soymilk (น้ำนมถั่วเหลือง)
   ↪ สัญญาณไฟ Soymilk (น้ำนมถั่วเหลือง) จะสว่างขึ้น
7 กด Start (เริ่ม)
   ↪ สัญญาณไฟ In Progress (อยู่ระหว่างดำเนินการ) จะกะพริบและเครื่องจะมีเสียงหนึ่งครั้ง เพื่อระบุว่าการทำงานเริ่มต้น
   ↪ หลังจากนั้นประมาณ 25 นาที คุณจะได้ยินเสียงบี๊ป 6 ครั้ง และสัญญาณไฟ Keep Warm (อุ่น) จะสว่างขึ้นเพื่อระบุว่าน้ำนมถั่วเหลืองเสร็จพร้อมแล้ว เครื่องจะเข้าสู่โหมดการอุ่นโดยอัตโนมัติ ซึ่งจะอยู่ในโหมดนี้เป็นเวลาหนึ่งชั่วโมง จากนั้นจะหยุดโดยอัตโนมัติ (ดูส่วน การอุ่น)
8 ภายหลังการทำงาน ให้ถอดสายไฟ ถือที่จับของหม้อให้แน่นด้วยมือข้างหนึ่ง และยกส่วนบนของเครื่องขึ้นด้วยมืออีกข้างหนึ่ง
9 กรองน้ำนมถั่วเหลืองด้วยตัวกรอง แล้วน้ำนมถั่วเหลืองก็พร้อมเสิร์ฟ คุณสามารถเติมน้ำตาลก่อนเสิร์ฟได้

เคล็ดลับ
- เพื่อย่นระยะเวลาการทำงานให้สั้นลง คุณสามารถเติมน้ำอุ่นที่มีอุณหภูมิไม่เกิน 70°C
- คุณสามารถเสิร์ฟน้ำนมถั่วเหลืองโดยไม่ต้องกรองได้อีกด้วย

การทำน้ำนมถั่วเหลืองธัญพืชห้าชนิด (Five Grains Soymilk)
- ตวงส่วนผสมตามที่แนะนำ คุณสามารถปรับปริมาณเพื่อให้เหมาะกับความชอบส่วนตัวของคุณ
- สำหรับรับประทาน 2-4 คน

1 ใช้ถ้วยตวงที่ให้มาตวงถั่วเหลือง 30 กรัม (ประมาณ 1/2 ถ้วย) และข้าว 50 กรัม (ประมาณ 1/2 ถ้วย) ล้างให้ทั่วถึง
   - เพื่อยืดอายุการใช้งานของใบมีด ให้แช่ถั่วเหลือง (8-9 ชั่วโมงในช่วงฤดูใบไม้ร่วงและใบไม้ผลิ, 6-7 ชั่วโมงในช่วงฤดูร้อน และ 9-10 ชั่วโมงในฤดูหนาว) แล้วล้างให้ทั่วถึงก่อนทำน้ำนมถั่วเหลือง
2 ใส่ข้าวและถั่วเหลืองให้สม่ำเสมอที่ก้นหม้อ
3 เทน้ำลงไปในหม้อ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าระดับน้ำอยู่ระหว่าง MAX (ขีดแสดงระดับสูงสุด) และ MIN (ขีดแสดงระดับต่ำสุด)
4 ใส่ส่วนบนของเครื่องลงไปในหม้อ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเสียบปลั๊กด้านบนเข้ากับขั้วต่ออย่างถูกต้อง
5 เปิดฝาส่วนเชื่อมต่อสายไฟ เสียบสายไฟ แล้วเชื่อมต่อสายไฟ
   ↪ สัญญาณไฟกะพริบเป็นวงกลมเพื่อระบุว่าเชื่อมต่อสายไฟแล้ว
6 กด Select (เลือก) เพื่อเลือก Five Grains Soymilk (น้ำนมถั่วเหลืองธัญพืชห้าชนิด)
   ↪ สัญญาณไฟ Five Grains Soymilk (น้ำนมถั่วเหลืองธัญพืชห้าชนิด) จะสว่างขึ้น
7 กด Start (เริ่ม)
   ↪ สัญญาณไฟ In Progress (อยู่ระหว่างดำเนินการ) จะกะพริบและเครื่องจะมีเสียงหนึ่งครั้ง เพื่อระบุว่าการทำงานเริ่มต้น
   ↪ หลังจากนั้นประมาณ 26 นาที คุณจะได้ยินเสียงบี๊พ 6 ครั้ง และสัญญาณไฟ Keep Warm (อุ่น) จะสว่างขึ้นเพื่อระบุว่าน้ำนมถั่วเหลืองเสร็จพร้อมแล้ว เครื่องจะเข้าสู่โหมดการอุ่นโดยอัตโนมัติ ซึ่งจะอยู่ในโหมดนี้เป็นเวลาหนึ่งชั่วโมง จากนั้นจะหยุดโดยอัตโนมัติ (ดูส่วน การอุ่น)
8 ภายหลังการทำงาน ให้ถอดสายไฟ ถือที่จับของหม้อให้แน่นด้วยมือข้างหนึ่ง และยกส่วนบนของเครื่องขึ้นด้วยมืออีกข้างหนึ่ง
9 เทน้ำนมถั่วเหลืองลงในถ้วยน้ำนมถั่วเหลือง แล้วพร้อม คุณสามารถเติมน้ำตาลก่อนเสิร์ฟได

เคล็ดลับ
- เพื่อย่นระยะเวลาการทำงานให้สั้นลง คุณสามารถเติมน้ำอุ่นที่มีอุณหภูมิไม่เกิน 70°C

การทำข้าวข้น (Rice Paste)
- ตวงส่วนผสมตามที่แนะนำ คุณสามารถปรับปริมาณเพื่อให้เหมาะกับความชอบส่วนตัวของคุณ
- สูตรอาหารตัวอย่าง: ข้าวข้นผสมหัวลิลลี่และข้าวบาร์เลย์ สำหรับรับประทาน 2-4 คน

1 ใช้ถ้วยตวงที่ให้มาตวงข้าวบาร์เลย์ 35 กรัม และข้าว 35 กรัม (ประมาณ 2/5 ถ้วยสำหรับส่วนผสมแต่ละชนิด) จากนั้นใช้หัวลิลลี่สด 20 กรัม (ประมาณ 7-8 ชิ้น) ล้างให้ทั่วถึง
2 เทหัวลิลลี่ ข้าวบาร์เลย์ และข้าวให้สม่ำเสมอที่ก้นหม้อ
3 เทน้ำลงไปในหม้อ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าระดับน้ำอยู่ระหว่าง MAX (ขีดแสดงระดับสูงสุด) และ MIN (ขีดแสดงระดับต่ำสุด)
4 ใส่ส่วนบนของเครื่องลงไปในหม้อ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเสียบปลั๊กด้านบนเข้ากับขั้วต่ออย่างถูกต้อง
5 เปิดฝาส่วนเชื่อมต่อสายไฟ เสียบสายไฟ แล้วเชื่อมต่อสายไฟ
   ↪ สัญญาณไฟกะพริบเป็นวงกลมเพื่อระบุว่าเชื่อมต่อสายไฟแล้ว
6 กด Select (เลือก) เพื่อเลือก Rice Paste (ข้าวข้น)
   ↪ สัญญาณไฟ Rice Paste (ข้าวข้น) จะสว่างขึ้น
7 กด Start (เริ่ม)
   ↪ สัญญาณไฟ In Progress (อยู่ระหว่างดำเนินการ) จะกะพริบและเครื่องจะมีเสียงหนึ่งครั้ง เพื่อระบุว่าการทำงานเริ่มต้น
   ↪ หลังจากนั้นประมาณ 26 นาที คุณจะได้ยินเสียงบี๊พ 6 ครั้ง และสัญญาณไฟ Keep Warm (อุ่น) จะสว่างขึ้นเพื่อระบุว่าข้าวข้นเสร็จพร้อมแล้ว เครื่องจะเข้าสู่โหมดการอุ่นโดยอัตโนมัติ ซึ่งจะอยู่ในโหมดนี้เป็นเวลาหนึ่งชั่วโมง จากนั้นจะหยุดโดยอัตโนมัติ (ดูส่วน การอุ่น)
8 ภายหลังการทำงาน ให้ถอดสายไฟ ถือที่จับของหม้อให้แน่นด้วยมือข้างหนึ่ง และยกส่วนบนของเครื่องขึ้นด้วยมืออีกข้างหนึ่ง
9 เทข้าวข้นลงในถ้วยน้ำนมถั่วเหลืองแล้วพร้อมเสิร์ฟ คุณสามารถเติมน้ำตาลก่อนเสิร์ฟได้

เคล็ดลับ
- เพื่อย่นระยะเวลาการทำงานให้สั้นลง คุณสามารถเติมน้ำอุ่นที่มีอุณหภูมิไม่เกิน 70°C

การทำเครื่องดื่มผลไม้/ผัก (Fruit/ Veggie Drink)
- ตวงส่วนผสมตามที่แนะนำ คุณสามารถปรับปริมาณเพื่อให้เหมาะกับความชอบส่วนตัวของคุณ
- สูตรอาหารตัวอย่าง: บานาน่ามิลค์เชค สำหรับรับประทาน 2-4 คน

1 หั่นกล้วย 3 ผล (ประมาณ 400 กรัม) เป็นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าขนาด 1 ซม.
2 ใส่กล้วยให้สม่ำเสมอที่ก้นหม้อ
3 เทนม 300 มล. และน้ำเล็กน้อยลงในหม้อ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าระดับน้ำอยู่ระหว่าง MAX (ขีดแสดงระดับสูงสุด) และ MIN (ขีดแสดงระดับต่ำสุด)
4 ใส่ส่วนบนของเครื่องลงไปในหม้อ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเสียบปลั๊กด้านบนเข้ากับขั้วต่ออย่างถูกต้อง
5 เปิดฝาส่วนเชื่อมต่อสายไฟ เสียบสายไฟ แล้วเชื่อมต่อสายไฟ
   ↪ สัญญาณไฟกะพริบเป็นวงกลมเพื่อระบุว่าเชื่อมต่อสายไฟแล้ว
6 กด Select (เลือก) เพื่อเลือก Fruit/Veggie Drink (เครื่องดื่มผลไม้/ผัก)
   ↪ สัญญาณไฟ Fruit/Veggie Drink (เครื่องดื่มผลไม้/ผัก) จะสว่างขึ้น
7 กด Start (เริ่ม)
   ↪ สัญญาณไฟ In Progress (อยู่ระหว่างดำเนินการ) จะกะพริบและเครื่องจะมีเสียงหนึ่งครั้ง เพื่อระบุว่าการทำงานเริ่มต้น หลังจากนั้นประมาณ 4 นาที คุณจะได้ยินเสียงบี๊ป 6 ครั้ง เพื่อระบุว่ามิลค์เชคเสร็จพร้อมแล้ว
8 ภายหลังการทำงาน ให้ถอดสายไฟ ถือที่จับของหม้อให้แน่นด้วยมือข้างหนึ่ง และยกส่วนบนของเครื่องขึ้นด้วยมืออีกข้างหนึ่ง
9 เทบานาน่ามิลค์เชคลงในถ้วยน้ำนมถั่วเหลือง แล้วพร้อมเสิร์ฟ คุณสามารถเติมน้ำตาลก่อนเสิร์ฟได้

เคล็ดลับ
- หลังจากทำบานาน่ามิลค์เชคเสร็จแล้ว ให้เสิร์ฟทันทีเพื่อหลีกเลี่ยงการออกซิเดชัน
- รอประมาณ 10 นาทีจนกระทั่งเครื่องเย็นลงก่อนการใช้งานถัดไป ซึ่งจะทำให้เครื่องมีความคงทนยิ่งขึ้น

การทำซุปผักข้น (Pureed Soup)
- ตวงส่วนผสมตามที่แนะนำ คุณสามารถปรับปริมาณเพื่อให้เหมาะกับความชอบส่วนตัวของคุณ
- สูตรอาหารตัวอย่าง: ซุปเห็ดหูหนูขาว เม็ดบัวและพุทราจีน สำหรับรับประทาน 2-4 คน

1 ใช้ถ้วยตวงที่ให้มาตวงเม็ดบัว 35 กรัม พุทราจีน 20 กรัม และเห็ดหูหนูขาว 10 กรัม (ประมาณ 2 ชิ้น) ล้างและแช่น้ำให้ทั่ว หั่นเห็ดหูหนูขาวที่แช่น้ำแล้วเป็นชิ้นโดยให้มีขนาดเท่ากับถั่วเหลืองที่แช่น้ำแล้ว
2 เทส่วนผสมที่ทำความสะอาดแล้วให้สม่ำเสมอที่ก้นหม้อ
3 เทน้ำลงไปในหม้อ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าระดับน้ำอยู่ระหว่าง MAX (ขีดแสดงระดับสูงสุด) และ MIN (ขีดแสดงระดับต่ำสุด)
4 ใส่ส่วนบนของเครื่องลงไปในหม้อ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเสียบปลั๊กด้านบนเข้ากับขั้วต่ออย่างถูกต้อง
5 เปิดฝาส่วนเชื่อมต่อสายไฟ เสียบสายไฟ แล้วเชื่อมต่อสายไฟ
   ↪ สัญญาณไฟกะพริบเป็นวงกลมเพื่อระบุว่าเชื่อมต่อสายไฟแล้ว
6 กด Select (เลือก) เพื่อเลือก Pureed Soup (ซุปผักข้น)
   ↪ สัญญาณไฟ Pureed Soup (ซุปผักข้น) จะสว่างขึ้น
7 กด Start (เริ่ม)
   ↪ สัญญาณไฟ In Progress (อยู่ระหว่างดำเนินการ) จะกะพริบและเครื่องจะมีเสียงหนึ่งครั้ง เพื่อระบุว่าการทำงานเริ่มต้น
   ↪ หลังจากนั้นประมาณ 26 นาที คุณจะได้ยินเสียงบี๊พ 6 ครั้ง และสัญญาณไฟ Keep Warm (อุ่น) จะสว่างขึ้นเพื่อระบุว่าซุปผักข้นเสร็จพร้อมแล้ว อุปกรณ์จะเข้าสู่โหมดการอุ่นโดยอัตโนมัติ ซึ่งจะอยู่ในโหมดนี้เป็นเวลาหนึ่งชั่วโมง จากนั้นจะหยุดโดยอัตโนมัติ (ดูส่วน การอุ่น)
8 ภายหลังการทำงาน ให้ถอดสายไฟ ถือที่จับของหม้อให้แน่นด้วยมือข้างหนึ่ง และยกส่วนบนของเครื่องขึ้นด้วยมืออีกข้างหนึ่ง
9 เทซุปข้นลงในถ้วยน้ำนมถั่วเหลือง แล้วพร้อมเสิร์ฟ คุณสามารถเติมน้ำตาลก่อนเสิร์ฟได้

เคล็ดลับ
- เพื่อย่นระยะเวลาการทำงานให้สั้นลง คุณสามารถเติมน้ำอุ่นที่มีอุณหภูมิไม่เกิน 70°C

การทำน้ำข้าวโพด (Corn Juice) (เฉพาะรุ่น HD2073)
- ตวงส่วนผสมตามที่แนะนำ คุณสามารถปรับปริมาณเพื่อให้เหมาะกับความชอบส่วนตัวของคุณ
- สำหรับรับประทาน 2-4 คน

1 ใช้ถ้วยตวงที่ให้มาตวงข้าวโพดสด 300-350 กรัม (ประมาณ 5-6 ถ้วย) แล้วล้างให้ทั่วถึง
2 ใส่ข้าวโพดสดให้สม่ำเสมอที่ก้นหม้อ
3 เทน้ำลงไปในหม้อ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าระดับน้ำอยู่ระหว่าง MAX (ขีดแสดงระดับสูงสุด) และ MIN (ขีดแสดงระดับต่ำสุด)
4 ใส่ส่วนบนของเครื่องลงไปในหม้อ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเสียบปลั๊กด้านบนเข้ากับขั้วต่ออย่างถูกต้อง
5 เปิดฝาส่วนเชื่อมต่อสายไฟ เสียบสายไฟ แล้วเชื่อมต่อสายไฟ
   ↪ สัญญาณไฟกะพริบเป็นวงกลมเพื่อระบุว่าเชื่อมต่อสายไฟแล้ว
6 กด Select (เลือก) เพื่อเลือก Corn Juice (น้ำข้าวโพด)
   ↪ สัญญาณไฟ Corn Juice (น้ำข้าวโพด) จะสว่างขึ้น
7 กด Start (เริ่ม)
   ↪ สัญญาณไฟ In Progress (อยู่ระหว่างดำเนินการ) จะกะพริบและเครื่องจะมีเสียงหนึ่งครั้ง เพื่อระบุว่าการทำงานเริ่มต้น
   ↪ หลังจากนั้นประมาณ 26 นาที คุณจะได้ยินเสียงบี๊พ 6 ครั้ง และสัญญาณไฟ Keep Warm (อุ่น) จะสว่างขึ้น เพื่อระบุว่าน้ำข้าวโพดเสร็จพร้อมแล้ว พร้อมแล้ว เครื่องจะเข้าสู่โหมดการอุ่นโดยอัตโนมัติ ซึ่งจะอยู่ในโหมดนี้เป็นเวลาหนึ่งชั่วโมง จากนั้นจะหยุดโดยอัตโนมัติ (ดูส่วน การอุ่น)
8 ภายหลังการทำงาน ให้ถอดสายไฟ ถือที่จับของหม้อให้แน่นด้วยมือข้างหนึ่ง และยกส่วนบนของเครื่องขึ้นด้วยมืออีกข้างหนึ่ง
9 เทน้ำข้าวโพดลงในถ้วยน้ำนมถั่วเหลือง แล้วพร้อมเสิร์ฟ คุณสามารถเติมน้ำตาลก่อนเสิร์ฟได้

เคล็ดลับ
- เพื่อย่นระยะเวลาการทำงานให้สั้นลง คุณสามารถเติมน้ำอุ่นที่มีอุณหภูมิไม่เกิน 70°C

การอุ่น (Keep Warm)
หลังจากที่ทำข้าวข้น ซุปข้น หรือน้ำข้าวโพดเสร็จแล้ว คุณจะได้ยินเสียงบี๊ป 6 ครั้ง และสัญญาณไฟ Keep Warm (อุ่น) จะสว่างขึ้น ฟังก์ชันการอุ่นจะใช้เวลาหนึ่งชั่วโมง จากนั้นจะหยุดโดยอัตโนมัติ

เคล็ดลับ
- หากคุณยกส่วนบนของเครื่องทันทีที่การทำงานเสร็จสิ้น เครื่องจะไม่เริ่มฟังก์ชันการอุ่น
- เครื่องจะไม่เริ่มต้นฟังก์ชันการอุ่นเมื่อเสร็จสิ้นการทำเครื่องดื่มผลไม้/ผัก

การรีไซเคิล
ห้ามทิ้งเครื่องรวมกับขยะในครัวเรือนทั่วไป เมื่อเครื่องหมดอายุการใช้งานแล้ว ควรทิ้งลงในถังขยะสำหรับนำกลับไปใช้ใหม่ได้ (รีไซเคิล) เพื่อช่วยรักษาสภาวะสิ่งแวดล้อมที่ดี

4 การทำความสะอาด

จดบันทึก
- ถอดปลั๊กไฟและนำสายไฟออกก่อนการทำความสะอาด หรือถอดแยกชิ้นส่วนอุปกรณ์นี้
- ห้ามนำส่วนบนของเครื่องจุ่มลงในน้ำ
- เพื่อป้องกันการลวก ห้ามสัมผัสส่วนบนของเครื่องหรือด้านในของหม้อก่อนที่จะเย็นลง
- โปรดระวังใบมีดด้านคมในระหว่างการทำความสะอาดเพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้บาดตนเองและผู้อื่น

1 หลังจากถอดปลั๊กไฟ ให้ยกส่วนบนของเครื่องขึ้น จากนั้นครอบฝาปิดกันน้ำลงบนขั้วต่อปลั๊กด้านบน ล้างด้านล่างของส่วนบนของเครื่อง เซนเซอร์ตรวจจับการไหลล้น ใบมีด และด้านในของหม้อด้วยน้ำสะอาด
2 ใช้แผ่นทำความสะอาดในการขจัดคราบที่ติดอยู่บนชิ้นส่วนด้านล่างของส่วนบนของเครื่อง เซนเซอร์ตรวจจับการไหลล้น และใบมีด
3 ใช้ผ้าแห้งในการทำความสะอาดมือจับส่วนบนของเครื่อง แผงควบคุม ปลั๊กด้านบน ขั้วต่อปลั๊กด้านบน ฐาน และขั้วต่อสายไฟ และ ขั้วต่อสายไฟ คุณสามารถทำความสะอาดด้านนอกของหม้อได้ด้วยผ้าชุบน้ำบิดพอหมาด

ทำความสะอาดง่าย (Easy Clean)
- ทำความสะอาดคราบบนเครื่องโดยทันที มิฉะนั้นคราบดังกล่าวจะแห้งและติดกับเครื่อง และนำออกได้ยาก เมื่อเกิดคราบแล้ว คุณสามารถใช้ฟังก์ชัน ทำความสะอาดง่าย ในการให้ความร้อนและแช่ด้านในของหม้อแล้วทำความสะอาดเครื่องได้ง่ายขึ้น
- เพื่อป้องกันไม่ให้คราบก่อให้เกิดกลิ่น ให้ทำความสะอาดเครื่องภายใน 10 ชั่วโมงภายหลังการใช้งาน

1 เทน้ำลงไปในหม้อ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าระดับน้ำอยู่ระหว่าง MAX (ขีดแสดงระดับสูงสุด) และ MIN (ขีดแสดงระดับต่ำสุด)
2 ใส่ส่วนบนของเครื่องลงไปในหม้อ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเสียบปลั๊กด้านบนเข้ากับขั้วต่ออย่างถูกต้อง
3 เปิดฝาส่วนเชื่อมต่อสายไฟ เสียบสายไฟ แล้วเชื่อมต่อสายไฟ
   ↪ สัญญาณไฟกะพริบเป็นวงกลมเพื่อระบุว่าเชื่อมต่อสายไฟแล้ว
4 กด Easy Clean (ทำความสะอาดง่าย)
   ↪ สัญญาณไฟ Easy Clean (ทำความสะอาดง่าย) จะสว่างขึ้นและมีเสียงหนึ่งครั้ง เพื่อระบุว่าฟังก์ชันทำความสะอาดง่ายเริ่มทำงาน
   ↪ หลังจากนั้นประมาณ 8 นาที คุณจะได้ยินเสียงบี๊ป 6 ครั้ง และสัญญาณไฟ In Progress (อยู่ระหว่างดำเนินการ) จะปิดลง เพื่อระบุว่าฟังก์ชันทำความสะอาดง่ายเสร็จสิ้นแล้ว
5 ทำความสะอาดเครื่องตามที่แนะนำในส่วน "การทำความสะอาด"

ข้อมูลผลิตภัณฑ์
กำลังไฟของมอเตอร์: 180 W
กำลังการให้ความร้อน: 900 W
ขนาด (ยาว × กว้าง × สูง):
- เครื่องทำน้ำนมถั่วเหลือง: 239.1 × 176.2 × 310.3 มม.
- บรรจุภัณฑ์: 230 × 230 × 345 มม.

น้ำหนัก
- น้ำหนักสุทธิ: 2.77 กก.
- น้ำหนักสุทธิ: 3.39 กก.

ความจุ: 1000 - 1300 มล. (สำหรับรับประทาน 2-4 คน)

สำหรับข้อมูลแรงดันไฟฟ้าที่กำหนดและความถี่ โปรดดูที่แผ่นป้ายบนผลิตภัณฑ์
ข้อมูลผลิตภัณฑ์อาจเปลี่ยนแปลงได้โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

การรับประกันและบริการ
หากคุณมีปัญหาการใช้งาน ต้องการขอรับบริการ หรือต้องการข้อมูล โปรดดูที่ www.philips.com/support หรือติดต่อศูนย์บริการดูแลลูกค้าของ Philips ในประเทศของคุณ

การแก้ไขปัญหา
ในบทนี้ เราได้รวบรวมปัญหาต่างๆ ที่อาจเกิดขึ้นกับเครื่องได้ หากคุณไม่สามารถแก้ปัญหาด้วยข้อมูลด้านล่างได้ กรุณาติดต่อที่ศูนย์บริการดูแลลูกค้าของ Philips ในประเทศของคุณ

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	การแก้ปัญหา
สัญญาณไฟไม่สว่าง	ไม่ได้เสียบปลั๊กด้านบนอย่างถูกต้อง	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าใส่ส่วนบนของเครื่องลงในหม้ออย่างถูกต้อง
	เติมส่วนผสมมากเกินไป	เทส่วนผสมให้สม่ำเสมอที่ก้นหม้อในปริมาณที่เหมาะสมตามที่แนะนำ
	มีน้ำในส่วนบนของเครื่องหรือสัญญาณไฟชำรุด	ติดต่อศูนย์บริการดูแลลูกค้าของ Philips
สัญญาณไฟสว่างแต่เครื่องไม่ทำงาน	คุณไม่ได้กด Start (เริ่ม)	กด Start (เริ่ม)
	สายไฟถูกถอดออกในระหว่างการทำงาน	ทำตามคำแนะนำในคู่มือผู้ใช้นี้
	เครื่องชำรุด	ติดต่อศูนย์บริการดูแลลูกค้าของ Philips
การทำงานไม่หยุด	เครื่องชำรุด	ติดต่อศูนย์บริการดูแลลูกค้าของ Philips
ปุ่มไม่ทำงาน	เครื่องชำรุด	ติดต่อศูนย์บริการดูแลลูกค้าของ Philips

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	การแก้ปัญหา
ถั่วหรือข้าวบดได้ไม่ดี	แรงดันไฟฟ้าต่ำเกินไป	ใช้ตัวควบคุมกระแสไฟฟ้าสำหรับใช้ในครัวเรือน
	ใส่ถั่วมากเกินไป	ใส่ส่วนผสมในปริมาณที่เหมาะสมตามที่แนะนำในส่วน "การใช้เครื่อง"
	ใส่น้ำไม่เพียงพอ	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าระดับน้ำอยู่ระหว่าง MAX (ขีดแสดงระดับสูงสุด) และ MIN (ขีดแสดงระดับต่ำสุด)
	เครื่องชำรุด	ติดต่อศูนย์บริการดูแลลูกค้าของ Philips
การไหลล้น.	เลือกฟังก์ชันผิด	เลือกฟังก์ชันให้ถูกต้อง
	น้ำนมถั่วเหลืองเจือจางเกินไป หรือใส่ถั่วมากเกินไป	ใส่ส่วนผสมในปริมาณที่เหมาะสมตามที่แนะนำในส่วน "การใช้เครื่อง"
	ระดับน้ำอยู่เหนือ MAX (ขีดแสดงระดับสูงสุด) และ MIN (ขีดแสดงระดับต่ำสุด)	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าระดับน้ำอยู่ระหว่าง MAX (ขีดแสดงระดับสูงสุด) และ MIN (ขีดแสดงระดับต่ำสุด)
	เครื่องชำรุด	ติดต่อศูนย์บริการดูแลลูกค้าของ Philips
	เซนเซอร์ตรวจจับการไหลล้นไม่ได้รับการทำความสะอาด	ทำความสะอาดเซนเซอร์ตรวจจับการไหลล้น
ใช้เวลาในการทำน้ำนมถั่วเหลืองมากกว่าที่แนะนำไว้ แต่ฟังก์ชันอื่นๆ ทำงานได้ดี	แรงดันไฟฟ้าต่ำเกินไป	ใช้ตัวควบคุมกระแสไฟฟ้าสำหรับใช้ในครัวเรือน
	อุณหภูมิของน้ำต่ำเกินไป	เติมน้ำอุ่นที่มีอุณหภูมิที่อุณหภูมิแวดล้อม

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	การแก้ปัญหา
อาหารไหม้	เลือกฟังก์ชันผิด	เลือกฟังก์ชันให้ถูกต้อง
	ด้านในของหม้อไม่ได้รับการทำความสะอาด	ทำความสะอาดด้านในของหม้อ
	ใส่น้ำไม่เพียงพอ	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าระดับน้ำอยู่ระหว่าง MAX (ขีดแสดงระดับสูงสุด) และ MIN (ขีดแสดงระดับต่ำสุด)
	เติมส่วนผสมมากเกินไป	ใส่ส่วนผสมในปริมาณที่เหมาะสมตามที่แนะนำในส่วน "การใช้เครื่อง"
เกิดเสียงบี๊ปก่อนที่น้ำนมถั่วเหลืองจะเสร็จ	ใส่น้ำหรือส่วนผสมมากเกินไป	• ใส่ส่วนผสมในปริมาณที่เหมาะสมตามที่แนะนำในส่วน "สนุกกับอุปกรณ์" • ตรวจสอบให้แน่ใจว่าระดับน้ำอยู่ระหว่าง MAX (ขีดแสดงระดับสูงสุด) และ MIN (ขีดแสดงระดับต่ำสุด)
	เครื่องชำรุด	ติดต่อศูนย์บริการดูแลลูกค้าของ Philips
	ระดับน้ำทะเลในเขตภูมิภาคของคุณสูงเกินไป	เครื่องนี้สามารถใช้งานในเขตภูมิภาคที่อยู่สูงกว่าระดับน้ำทะเล ไม่เกิน 2000 เมตร
เครื่องเริ่มการคนเมื่อคุณกดปุ่มใดๆ	เครื่องชำรุด	ติดต่อศูนย์บริการดูแลลูกค้าของ Philips

สูตร
สำหรับสูตรอาหารเพิ่มเติม คุณสามารถเยี่ยมชมเว็บไซต์ Philips MyKitchen ได้ที่ www.philips.com/kitchen

น้ำนมถั่วเหลือง

สูตรอาหาร	ส่วนผสม	การเตรียมอาหาร
น้ำนมถั่วเหลือง	ถั่วแห้ง 75 กรัม (เต็มถ้วย)	ล้างและแช่ถั่วเหลืองในน้ำให้ทั่ว สำหรับรายละเอียด โปรดดูส่วน "การทำน้ำนมถั่วเหลือง (Soymilk)"
น้ำนมถั่วดำ	ถั่วดำ 85 กรัม (เต็มถ้วย)	
น้ำนมถั่วแดง	ถั่วแดง 90 กรัม (เต็มถ้วย)	
น้ำนมถั่วเขียว	ถั่วเขียว 90 กรัม (เต็มถ้วย)	

น้ำนมถั่วเหลืองธัญพืชห้าชนิด

สูตรอาหาร	ส่วนผสม	การเตรียมอาหาร
น้ำนมถั่วเหลืองธัญพืชห้าชนิดแบบคลาสสิค	• ถั่วเหลือง 15 กรัม (ประมาณ 1/5 ถ้วย) • ข้าว 20 กรัม (ประมาณ 1/5 ถ้วย) • ลูกเดือย 20 กรัม (ประมาณ 1/5 ถ้วย) • ข้าวโอ๊ต 15 กรัม (ประมาณ 1/5 ถ้วย) • ข้าวสาลี 10 กรัม	แช่ถั่วเหลืองในน้ำให้ทั่ว ล้างส่วนผสม สำหรับรายละเอียด โปรดดูส่วน "การทำน้ำนมถั่วเหลืองธัญพืชห้าชนิด (Five Grains Soymilk)"
น้ำนมข้าวหอมนิลและถั่วเหลือง	• ข้าวหอมนิล 50 กรัม (ประมาณ 1/2 ถ้วย) • ถั่วเหลือง 30 กรัม (ประมาณ 1/2 ถ้วย) • เมล็ดงาดำเล็กน้อย • น้ำตาลเล็กน้อย	ล้างข้าวหอมนิลและงาดำ ล้างและแช่ถั่วเหลืองในน้ำให้ทั่ว สำหรับรายละเอียด โปรดดูส่วน "การทำน้ำนมถั่วเหลืองธัญพืชห้าชนิด (Five Grains Soymilk)"
น้ำนมถั่วแดงและลูกเดือย	• ถั่วเหลือง 50 กรัม (ประมาณ 1/2 ถ้วย) • ลูกเดือย 35 กรัม (ประมาณ 2/5 ถ้วย) • น้ำตาลเล็กน้อย	ล้างถั่วแดงและลูกเดือยและแช่น้ำให้ทั่ว สำหรับรายละเอียด โปรดดูส่วน "การทำน้ำนมถั่วเหลืองธัญพืชห้าชนิด (Five Grains Soymilk)"
น้ำนมข้าวและถั่วเหลือง	• ถั่วเหลือง 30 กรัม (ประมาณ 1/2 ถ้วย) • ข้าว 50 กรัม (ประมาณ 1/2 ถ้วย) • น้ำตาลเล็กน้อย	ล้างและแช่ถั่วเหลืองในน้ำให้ทั่ว ล้างข้าว สำหรับรายละเอียด โปรดดูส่วน "การทำน้ำนมถั่วเหลืองธัญพืชห้าชนิด (Five Grains Soymilk)"
น้ำนมถั่วเหลืองฟักทอง	• ถั่วเหลือง 35 กรัม (ประมาณ 1/2 ถ้วย) • ฟักทอง 35 กรัม (ประมาณ 1/2 ถ้วย)	ล้างถั่วเหลืองและแช่น้ำให้ทั่ว ปอกเปลือกฟักทองและหั่นเป็นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าขนาด 1 ซม. สำหรับสำหรับรายละเอียด โปรดดูส่วน "Make five grains soymilk" (การทำน้ำนมถั่วเหลืองธัญพืชห้าชนิด)
น้ำนมมันเทศและถั่วเหลือง	• มันเทศ 40 กรัม (ประมาณ 1/2 ถ้วย) • ถั่วเหลือง 35 กรัม (ประมาณ 1/2 ถ้วย)	ล้างถั่วเหลืองและแช่น้ำให้ทั่ว ปอกเปลือกมันเทศและหั่นเป็นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าขนาด 1 ซม. สำหรับรายละเอียด โปรดดูส่วน "การทำน้ำนมถั่วเหลืองธัญพืชห้าชนิด (Five Grains Soymilk)"
น้ำนมข้าวหอมนิล ถั่วเหลืองและวอลนัท	• ข้าวหอมนิล 60 กรัม (ประมาณ 2/3 ถ้วย) • ถั่วเหลือง 30 กรัม (ประมาณ 1/2 ถ้วย) • เนื้อวอลนัท 5 ผล • น้ำตาลเล็กน้อย	ล้างข้าวหอมนิลและถั่วเหลือง สับเนื้อวอลนัทให้เป็นชิ้นเล็กๆ สำหรับรายละเอียด โปรดดูส่วน "การทำน้ำนมถั่วเหลืองธัญพืชห้าชนิด (Five Grains Soymilk)"
ถั่วเขียวและข้าวบาร์เลย์ข้น	• ข้าวบาร์เลย์ 35 กรัม (ประมาณ 2/5 ถ้วย) • ถั่วเขียว 35 กรัม (ประมาณ 2/5 ถ้วย) • ข้าว 20 กรัม (ประมาณ 1/5 ถ้วย) • ข้าวโอ๊ต 10 กรัม (ประมาณ 1/5 ถ้วย)	ล้างส่วนผสม สำหรับรายละเอียด โปรดดูส่วน "การทำน้ำนมถั่วเหลืองธัญพืชห้าชนิด (Five Grains Soymilk)"
วอลนัทและเม็ดมะม่วงหิมพานต์ข้น	• ข้าว 35 กรัม (ประมาณ 2/5 ถ้วย) • ลูกเดือย 35 กรัม (ประมาณ 2/5 ถ้วย) • เนื้อมะม่วงหิมพานต์ 5 เม็ด • เนื้อวอลนัท 5 ผล • พุทราจีน 5-10 ผล (พร้อมนำหินออกแล้ว) • ลำไย 5-10 ผล (พร้อมนำหินออกแล้ว) • น้ำตาลเล็กน้อย	ล้างข้าวและลูกเดือย สับเนื้อวอลนัท พุทราจีน และลำไยให้เป็นชิ้นเล็กๆ สำหรับรายละเอียด โปรดดูส่วน "การทำน้ำนมถั่วเหลืองธัญพืชห้าชนิด (Five Grains Soymilk)"

ข้าวข้น

สูตรอาหาร	ส่วนผสม	การเตรียมอาหาร
เม็ดมะม่วงหิมพานต์ข้น	• เม็ดมะม่วงหิมพานต์ 150 กรัม • นมและน้ำตาลกรวดเล็กน้อย	ปรุงเม็ดมะม่วงหิมพานต์ให้สุกจนเป็นสีน้ำตาลและตรวจดูให้แน่ใจว่าเม็ดมะม่วงหิมพานต์มีขนาดประมาณ 1 ซม. ใส่ลงในหม้อ เติมน้ำให้อยู่ที่ระดับกึ่งกลางระหว่าง MAX (สูงสุด) และ MIN (ต่ำสุด) หลังจากเชื่อมต่อสายไฟแล้ว ให้กด Select (เลือก) เพื่อเลือก Rice Paste (ข้าวข้น) กดปุ่ม Start (เริ่ม) ให้เครื่องเริ่มทำงาน เมื่อเสร็จแล้ว เครื่องจะมีเสียงร้อง เทเม็ดมะม่วงหิมพานต์ข้นลงในถ้วยน้ำนมถั่วเหลืองและนำไปเสิร์ฟ สุดท้าย เติมนมและน้ำตาลตามความชอบ
ข้าวข้นที่มีสารอาหารครบถ้วน	• ข้าว 35 กรัม (ประมาณ 1/2 ถ้วย) • ลูกเดือย 15 กรัม (ประมาณ 1/5 ถ้วย) • เมล็ดงาดำ 10 กรัม • ถั่วลิสง 10 เมล็ด (พร้อมนำเปลือกออกแล้ว) • เนื้อวอลนัท • พุทราจีน 5 ผล (พร้อมนำหินออกแล้ว)	ล้างข้าวและลูกเดือย สับเนื้อวอลนัทให้เป็นชิ้นเล็กๆ สำหรับรายละเอียด โปรดดูส่วน "Make rice paste" (การทำข้าวข้น)
ข้าวข้นผสมข้าวบาร์เลย์และลิลลี่	• ข้าวบาร์เลย์ 35 กรัม (ประมาณ 2/5 ถ้วย) • ข้าว 35 กรัม (ประมาณ 2/5 ถ้วย) • หัวลิลลี่สด 20 กรัม • น้ำตาลเล็กน้อย	ล้างข้าวบาร์เลย์และข้าว ล้างและสับหัวลิลลี่สดให้เป็นชิ้นเล็กๆ สำหรับรายละเอียด โปรดดูส่วน "การทำข้าวข้น (Rice Paste)"
ข้าวข้นผสมมันหัวยาว (shān yào) และพุทราจีน	• ข้าว 50 กรัม (ประมาณ 1/2 ถ้วย) • มันหัวยาว 30 กรัม • พุทราจีน 5-10 ผล (พร้อมนำหินออกแล้ว) • น้ำตาลกรวดเล็กน้อย	ล้างพุทราจีนและข้าว ปอกเปลือกมันหัวยาวและหั่นเป็นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าขนาด 1 ซม. สำหรับรายละเอียด โปรดดูส่วน "การทำข้าวข้น (Rice Paste)"
ข้าวข้นผสมมันเทศและฟักทอง	• มันเทศ 30 กรัม (ประมาณ 1/2 ถ้วย) • ฟักทอง 20 กรัม (ประมาณ 1/3 ถ้วย) • ข้าว 35 กรัม (ประมาณ 1/3 ถ้วย) • ลูกเดือย 35 กรัม (ประมาณ 1/3 ถ้วย)	ล้างลูกเดือยและข้าว ปอกเปลือกมันเทศและฟักทองและหั่นเป็นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าขนาด 1 ซม. สำหรับรายละเอียด โปรดดูส่วน "การทำข้าวข้น (Rice Paste)"
ถั่วลิสงข้น	• ถั่วลิสง 200 กรัม (แกะเปลือกออก) • ข้าว 50 กรัม • นมและน้ำตาลกรวดเล็กน้อย	ปรุงถั่วลิสงให้สุกจนเป็นสีน้ำตาลและตรวจดูให้แน่ใจว่าถั่วลิสงมีขนาดประมาณ 1 ซม. ล้างข้าว ใส่ถั่วลิสงลงในหม้อก่อน ตามด้วยข้าวสะอาด เติมน้ำให้อยู่ที่ระดับกึ่งกลางระหว่าง MAX (สูงสุด) และ MIN (ต่ำสุด) หลังจากเชื่อมต่อสายไฟแล้ว ให้กด Select (เลือก) เพื่อเลือก Rice Paste (ข้าวข้น) กดปุ่ม Start (เริ่ม) ให้เครื่องเริ่มทำงาน เมื่อเสร็จแล้ว เครื่องจะมีเสียงร้อง เทถั่วลิสงข้นลงในถ้วยน้ำนมถั่วเหลืองและนำไปเสิร์ฟ สุดท้าย เติมนมและน้ำตาลตามความชอบ
อัลมอนด์ข้น	• อัลมอนด์ 70 กรัม • ข้าว 30 กรัม • นมและน้ำตาลกรวดเล็กน้อย	ปรุงอัลมอนด์ให้สุกจนเป็นสีน้ำตาลและตรวจดูให้แน่ใจว่าอัลมอนด์มีขนาดประมาณ 1 ซม. ล้างข้าว ใส่อัลมอนด์ลงในหม้อก่อน ตามด้วยข้าวสะอาด เติมน้ำให้อยู่ที่ระดับกึ่งกลางระหว่าง MAX (สูงสุด) และ MIN (ต่ำสุด) หลังจากเชื่อมต่อสายไฟแล้ว ให้กด Select (เลือก) เพื่อเลือก Rice Paste (ข้าวข้น) กดปุ่ม Start (เริ่ม) ให้เครื่องเริ่มทำงาน เมื่อเสร็จแล้ว เครื่องจะมีเสียงร้อง เทอัลมอนด์ข้นลงในถ้วยน้ำนมถั่วเหลืองและนำไปเสิร์ฟ สุดท้าย เติมนมและน้ำตาลตามความชอบ
เมล็ดงาข้น	• เมล็ดงาดำ 125 กรัม • เมล็ดงาขาว 25 กรัม • ข้าว 50 กรัม • นมและน้ำตาลกรวดเล็กน้อย	ปรุงเมล็ดงาดำและงาขาวให้สุกจนเป็นสีน้ำตาล ล้างข้าว ใส่เมล็ดงาดำและเมล็ดงาขาวลงไปในหม้อก่อน ตามด้วยข้าวสะอาด เติมน้ำให้อยู่ที่ระดับกึ่งกลางระหว่าง MAX (สูงสุด) และ MIN (ต่ำสุด) หลังจากเชื่อมต่อสายไฟแล้ว ให้กด Select (เลือก) เพื่อเลือก Rice Paste (ข้าวข้น) กดปุ่ม Start (เริ่ม) ให้เครื่องเริ่มทำงาน เมื่อเสร็จแล้ว เครื่องจะมีเสียงร้อง เทงาข้นลงในถ้วยน้ำนมถั่วเหลืองและนำไปเสิร์ฟ สุดท้าย เติมนมและน้ำตาลตามความชอบ
วอลนัทข้น	• วอลนัท 180 กรัม • ข้าว 50 กรัม • นมและน้ำตาลกรวดเล็กน้อย	ปรุงวอลนัทให้สุกจนเป็นสีน้ำตาลและตรวจดูให้แน่ใจว่าวอลนัทมีขนาดประมาณ 1 ซม. ล้างข้าว ใส่วอลนัทลงในหม้อก่อน ตามด้วยข้าวสะอาด เติมน้ำให้อยู่ที่ระดับกึ่งกลางระหว่าง MAX (สูงสุด) และ MIN (ต่ำสุด) หลังจากเชื่อมต่อสายไฟแล้ว ให้กด Select (เลือก) เพื่อเลือก Rice Paste (ข้าวข้น) กดปุ่ม Start (เริ่ม) ให้เครื่องเริ่มทำงาน เมื่อเสร็จแล้ว เครื่องจะมีเสียงร้อง เทวอลนัทข้นลงในถ้วยน้ำนมถั่วเหลืองและนำไปเสิร์ฟ สุดท้าย เติมนมและน้ำตาลตามความชอบ

เครื่องดื่มผลไม้/ผัก

สูตรอาหาร	ส่วนผสม	การเตรียมอาหาร
บานาน่ามิลค์เชค	• กล้วย 400 กรัม • นม 300 มล.	ปอกเปลือกกล้วยและหั่นเป็นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าขนาด 1 ซม. สำหรับรายละเอียด โปรดดูส่วน "การทำเครื่องดื่มผลไม้/ผัก (Fruit/ Veggie Drink)"
น้ำแตงกวา	แตงกวาหนึ่งผล (ประมาณ 200 กรัม)	หั่นแตงกวาเป็นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าขนาด 1 ซม. สำหรับรายละเอียด โปรดดูส่วน "การทำเครื่องดื่มผลไม้/ผัก (Fruit/ Veggie Drink)"

ซุปข้น

สูตรอาหาร	ส่วนผสม	การเตรียมอาหาร
ซุปข้นเห็ดหูหนูขาว เม็ดบัวและพุทราจีน	• เห็ดหูหนูขาวสองชิ้น (ประมาณ 10 กรัม) • เม็ดบัว 35 กรัม (ประมาณ 1/2 ถ้วย) • พุทราจีน 30 กรัม (ประมาณ 1/2 ถ้วย)	ล้างและแช่เห็ดหูหนูขาวในน้ำให้ทั่ว หั่นเห็ดหูหนูขาวและพุทราจีนให้เป็นชิ้นเล็กๆ สำหรับรายละเอียด โปรดดูส่วน "การทำซุปผักข้น (Vegetable Puree Soup)"

น้ำข้าวโพด (เฉพาะรุ่น HD2073)

สูตรอาหาร	ส่วนผสม	การเตรียมอาหาร
น้ำข้าวโพด	ข้าวโพดสด 300-350 กรัม (ประมาณ 5-6 ถ้วย)	ล้างข้าวโพด สำหรับรายละเอียด โปรดดูส่วน "การทำน้ำข้าวโพด (Corn Juice)"